



مكنز التراث الشعبي الأردني

العادات والتقاليد في المجتمع الأردني

المجلد (1)

2021

مكنز
التراث الشعبي الأردني

• مكنز التراث الشعبي الأردني

• الناشر وزارة الثقافة

عمان ـ الأردن
شارع وصفي التل
ص . ب 6140 ـ عمّان
تلفون : 5699054/5696218
فاكس : 5696598
بريد إلكتروني: info@culture.gov.jo

رقم الإيداع لدى دائرة
المكتبة الوطنية
٢٠٢٠/١١/٥٠١٤

٠٢٥,٤٨٧٠٩٥٦٥
الأردن، وزارة الثقافة
مكنز التراث الشعبي الأردني/ وزارة الثقافة .ـ عمّان:/
الوزارة، ٢٠٢٠
(١٨٢٠) ص
ر.أ. ٢٠٢٠/١١/٥٠١٤
الواصفات : / المكانز أحادية لغة/ معاجم المفردات/ / التراث الشعبي / / الأردن
❖ يتحمل المؤلف كامل المسؤولية القانونية عن محتوى مصنفة ولا يعبّر هذا المصنف عن رأي دائرة المكتبة الوطنية أو أي جهة حكومية أخرى

• الإشراف على التنسيق والطباعة: عبد الرحمن عبيسي

• الإخراج الفني: إحسان الناطور

• رقم الردمك (9- 615 - 94 -9957 - 978)

مكنز
التراث الشعبي الأردني

«المجلد 1»

وزارة الثقافة

مديرية التراث

2020

مقدّمة

وزير الثقافة

الدكتور باسم الطويسي

بعد جهود امتدت لنحو عقد من جمع التراث الشعبي والتدقيق والتحقق والتحري في المأثورات الشعبية يرى هذا المشروع الثقافي الوطني النور ، لقد عملت وزارة الثقافة في إطار التزامها بحماية التراث الثقافي الوطني على إعداد هذا الكتاب الموسوعي الذي يوثق لأول مرة الألفاظ والتعبيرات في التراث الشعبي الأردني بمنهجية علمية اشتغل عليها نخبة من خيرة الخبراء الأردنيين، وعلى الرغم من تعثّر المشروع في أكثر من محطة فقد قمنا بدعم جهود الزميلات والزملاء في دائرة التراث في هذا العام من أجل إنقاذ هذا العمل الثقافي، وجعله متاحا أمام الجميع.

ويأتي هذا الإنجاز مع بدء احتفالاتنا بمئوية تأسيس الدولة الأردنية؛ ليؤكد مجددا عمق جذور التراث الشعبي الأردني وقوة أرومته، حيث تستند الثقافة الشعبية الأردنية إلى ثراء معرفي كبير، تدل عليه مكانة المجتمع الأردني في تاريخ المشرق العربي في القرون الثلاثة الاخيرة، كما هو الحال في علاقة المجتمع بالطبيعة من حوله، وفي سعي هذا المجتمع إلى تجاوز ظروف العيش، وتحسين نوعية حياة أبنائه.

مكنز التراث الشّعبي الأردني مشروع ثقافي لتوثيق تراث التعبيرات الشفوية في اللهجة الدارجة الأردنية، وقد قام المشروع على جهود حثيثة لخبراء تراث أردنيين بإشراف ورعاية وزارة الثقافة، ممثلة بمديرية التراث، ويهدف المشروع إلى إحياء التراث الأردني وحفظه من الضياع، من خلال تكوين قاعدة بيانات متخصصة في مجال المأثورات الشعبية، بعد جمع

الألفاظ المتداولة وشرح معانيها وضبط تشكيلها. وتمت عملية الجمع الميداني وفقاً للمحاور والموضوعات الفرعية التي تبنتها منظمة اليونسكو:

- العادات والتقاليد الشائعة في المجتمع الأردني.
- الأدب الشعبي وأشكال التعبير الثقافي .
- الفنون الشعبية وتقاليد أداء العروض .
- الحرف والصناعات الشعبية والمهن التقليدية .
- المعارف والممارسات المتعلقة بالطبيعة والكون .

ويعد هذا العمل من حيث البناء وسيلة لضبط المصطلحات والمفاهيم الشعبية، ومنها المصطلحات المتصلة ببعضها بعض دلالياً وهرمياً، تلك التي تغطي حقول المعرفة الشعبية كافة. وتم تحديد المجال الموضوعي لكل منها، وكيفية التصرف بنوع الإنتاج الفكري الذي يُراد توثيقه، والنظام المتبع في اختزان المعلومات، وطبيعة المستفيدين الذين سيتعاملون معه.

سعى هذا المشروع إلى جمع التراث الشعبي الأردني غير المادي ميدانياً ووثائقياً ضمن مسارين: الأول : ما نص عليه مشروع الاتفاقية العربية لحماية المأثورات الشعبية 2010 في مكنز التراث الشّعبي الأردني، والثاني: المشروع الوطني لجمع التراث الشعبي الأردني ضمن خطة الوزارة لحفظ هذا التراث وصونه، وتطلّب هذا المسار من الوزارة مخاطبة المؤسسات التي عملت على جمع بعض ألوان التراث لاستكمال ما لم يجمع.

فضلاً عن تحقيق مجموعة من الأهداف الفرعية منها: جمع المفردات المحكية لكل منحى من مناحي الحياة العامة في الأردن، ووضع شرح موجز لكل مفردة من المفردات التي يتم جمعها، وتصنيف البيانات المتعلقة بالمكنز حاسوبياً وادخالها كافة وفق قاعدة بيانات خاصة، وتهيئة البيانات المدخلة فنياً، وإخراجها في شكل معجم نوعي خاص بالتراث الشعبي في الأردن.

وقد سار المشروع ضمن مرحلتين، المرحلة الأولى: جمع مفردات الحياة الشعبية بكل ما تعنيه من دلالات وشرحها بإيجاز. والمرحلة الثانية: فهرسة المفردات وتصنيفها، تمهيداً لإصدارها.

وكان من ثمرة هذا المشروع إنتاج خمسة مجلدات عالجت الفصول والموضوعات التالية:

العادات والتقاليد الشائعة في المجتمع الأردني، الأدب الشعبي، وأشكال التعبير الثقافي، الفنون الشعبية وتقاليد أداء العروض، الحرف والصناعات الشعبية والمهن التقليدية، والمعارف والممارسات المتعلقة بالطبيعة والكون؛ وذلك لتوفير مادة تراثية غزيرة يسفيد منها باحثو التراث والمهتمون بالتاريخ الاجتماعي الأردني واللغويون الذين يبحثون في العلائق البنائية بين اللغة الفصيحة واللهجات في البلد الواحد، وفي بلدان الجوار، وفي مختلف أرجاء الوطن العربي.

لقد انبثقت فكرة المكنز من اجتماع خبراء التراث العرب الذي انعقد في القاهرة سنة 2005 بدعوة من المنظمة العربية للثقافة والعلوم والتربية، بمشاركة وزارة الثقافة الأردنية في هذا الاجتماع.

وكان من توصيات هذا الاجتماع وضع مكانز للتراث في كل دولة عربية، تكون الغاية منها رصد وتقييد مختلف رؤوس الموضوعات التراثية الثقافية غير المادية، وما يتعلق بها من مواصفات تحددها طواقم المسح التراثي الميداني في جميع المناطق في كل دولة، بحيث تتوفر للباحثين مادة غزيرة من عناصر هذا التراث.

لقد حرصت وزارة الثقافة على انجاز هذا المشروع الثقافي رغم ما واجهه من تحديات، ويسرنا أن نقدمه للقارئ الأردني والعربي في عام مئوية الدولة الأردنية، وأتقدم من الباحثين والخبراء كافة الذين ساهموا في جمع معلومات هذا المكنز وتدقيقها بالشكر والتقدير على جهودهم الكبيرة، وكل الشكر للزميلات والزملاء في مديرية التراث، في وزارة الثقافة على ما بذلوه من جهد في سبيل إنجاز هذا المشروع الثقافي الوطني.

فريق عمل
مكنز التراث الشعبي الأردني

اللجنة العليا لمشروع مكنز التراث الشعبي الأردني

أ. د.هاني العمد	رئيس اللجنة
د. عمر الساريسي	عضواً
أ.د. محمد غوانمة	عضواً
نايف النوايسة	عضواً
مصطفى الخشمان	عضواً
د. أحمد شريف الزعبي	عضواً
ديالا كساب	مقررة اللجنة

فريق عمل مكنز التراث الشعبي الأردني

د. حكمت النوايسة	طلال السعيدين
أماني أبو حمور	علي السعيدين
سلام سويدان	عيد السعيدين
رشا عرب	غزوة العون
د. هاني البداينة	عايد العظامات
خلف السوالقة	صلاح الدين عتمة
د. سالم الفقير	أنس ملكاوي
د. محمد الرفوع	د. رائدة علوان
د. خالد السعودي	عبد اللّه الحصان

د. أحمد السعودي	عايدة أبو تايه
د.ابراهم عطية	رشا البدور
د. محمد الهويمل	د. محمد النعيمات
ناصر المعايطة	نجاح الزوايدة
خلود الجعافرة	بخيتة الزوايدة
دانية النوايسة	اسلام الزوايدة
د.عواد نواصره	فاطمة علي الزوايدة
حلمي المرادات	تغريد سودان عبد الله
خلف اللويبد	م. يسار المعجل
واصل مبيضين	مقبولة السواعير
آمنة الجعافرة	جمال نصار
فراس المجالي	بسام العفيشات
عبد الله المنزلاوي	تيسير ابو قديس
عبد الكريم المومني	محمود شهوان
انتصار خطاطبة	عواد العلالات
غالب الصمادي	محمد البكيرات
محمد الشرع	محمد رياحنة
د. رفعات الزغول	ابراهيم عبد المهدي
يوسف السرور	نضال الزغابية
اسلام العموش	صالح أبو طويلة
عبدالصمد السميرات	فريق من طلاب الجامعة الأردنية
سمية الخوالدة	فريق من جامعة اليرموك
عليا الأحمد	فريق من جامعة مؤتة
عاقل الخوالدة	فريق من الجامعة الهاشمية
د. فاطمة عطيات	

لجنة مراجعة المفردات التراثية

لإعداد مكنز التراث الشعبي الأردني

أ.د. محمد غوانمة	رئيس اللجنة
مصطفى الخشمان	عضواً
د. أحمد شريف الزعبي	عضواً
حنان دغمش	عضواً
ديالا كساب	عضواً
بثينة البقور	مقررة اللجنة

فريق عمل ضبط اللهجة واللغة

لمفردات مكنز التراث الشعبي الأردني

مصطفى ذياب الخشمان /	مراجعة وتدقيق نهائي.
نايف عبد الله فارس النوايسة	عارف عواد الهلال
د. أحمد شريف الزعبي	د عايد محمد عودة أبو فردة
د. أنس يوسف عبد الرحمن البخيت	د. عطا الله رجا محمد الحجايا
د. عاطف خلف سليمان العيايدة	د. أحمد عطية ضيف الله السعودي
د. محمود ديكي الجبور	د. ابراهيم عطية ضيف الله السعودي

د خلف عيد عبد الهادي أبو صنوبر

المصادر والمراجع من الكتب التراثية

• القصيد البدوي	مكتب سمو الأمير هاشم : (مشروع جمع الشعر النبطي)
• الأمثال الشعبية	د. هاني العمد
• البكائيات	د. هاني العمد
• تراث البدو القضائي: نظرياً وعلمياً	د. محمد أبو حسان
• ألفاظ وأشعار كركية	فّراس المجالي
• أعراف البادية	عارف عواد الهلال
• الحياة الموسيقية في الأردن	د. عبدالحميد حمام
• كتاب معلمة التراث الأردني	روكس بن زائد العزيزي
• دراسة توثيقية للحرف اليدوية التقليدية الأردنية	د. خليل طبازة
• ديوان عرس البويضا للشعر النبطي	د. عبدالله العكشة
• كتاب التراث الشعبي الأردني: أوراق عمل ملتقى عمان الثقافي الثامن 1999	وزارة الثقافة
• ديوان الشاعر الشعبي سالم القنصل 1865-1945	م. خليل قنصل
• حديث الأمكنة	د. هاني البداينة ونظام الشماسات
• نمر بن عدوان: شاعر الحب والوفاء	روكس بن زائد العزيزي

• **كتاب سواليف**	أحمد حسن الزعبي
• **كتاب الغناء الشعبي (الهجينى)**	د. طه الهباهبة
• **كتاب ألوان من الشعر الشعبي ج2 (النبطي)**	مصطفى الخشمان
• **الحكاية الشعبية**	د. عمر الساريسي
• **أيام زمان: الحياة الشعبية في مدينة عمان وضواحيها**	صيته الحديد، فريال الربضي
• **أوراق عمل المؤتمر الدولي التاسع لتاريخ بلاد الشام**	مجموعة من الباحثين
• **بحث عن السامر الأردني**	د. محمد غوانمة
• **تقاليد وطقوس الرعي وتربية الماشية الأردنية المؤتمر الوطني السابع/الجامعة الأردنية**	د. عبدالعزيز محمود
• **الأزياء الشعبية**	أحمد أبو خوصة
• **مقالات منوعة**	أحمد حسن الزعبي

شكر وتقدير

تتقدم وزارة الثقافة الأردنية بالشكر والتقدير لكل من أسهم في إنجاز هذا العمل الثقافي الوطني الهام، وتخص بالذكر كل من:

- الديوان الملكي الهاشمي العامر - مكتب سمو الأمير هاشم.
- الخبراء والباحثين والرواة وأبناء المجتمع المحلي الأردني.
- الجامعات الرسمية والأهلية الأردنية.
- المؤسسات الرسمية والأهلية.
- الهيئات الثقافية في المحافظات.
- مديريات الثقافة في المحافظات.
- مديرية التراث الثقافي في الوزارة.
- موظفي وزارة الثقافة اللذين أسهموا في إنجاز هذا العمل كلٌ حسب اختصاصه.

الباب الأول

العادات والتقاليد
الشائعة في المجتمع الأردني

عادات الميلاد

النَّاقل المرأة الحامل.

الوِحام عارض يصيب المرأة الحامل، فإذا اشتهت شيئاً ولم تأكله ثم حكّت جسمها ظهر شكل الشيء الذي اشتهته على جسم وليدها .

الدَّاية المرأة التي تقوم بتوليد الحامل، قابلة شعبية.

الوجّابة/ الوجّابات المهنئات، ويحملن معهن السكر والتمر، وتقول : مبارك اللي جاكِ، أما إذا مات الولد، فتظل والدته حزينة حتى تلد غيره.

تِقْرِن تِغضب، أو تظل حزينة حتى تلد مرة ثانية.

الحُورّية المرأة التي تموت عند الولادة، وفي عزائها تقول النساء:

أم العويّل مرتكْيه يحوينها ماتت صبيّهْ

الدِّيد الثدي

أم العروس عروس وأم الصبي بِتْنوس مثل يقال عند ولادة الذكر أو الأنثى.

حمّام الطفل الحمام بالماء الساخن والملح، ويُحفظ الولد دافئاً، ثم يُكحَّل من أجل الزينة والعلاج.

العِمّاد إما في الكنيسة أو البيت، إذا كان في البيت يأتي الكاهن، ويتم تحضير ماء تمت الصلاة عليه من كلمات في الإنجيل، وزيت مُصلّى عليه، ويرسم الكاهن إشارة الصليب على جبهه الطفل ويغطّسه في الماء ثلاث مرات وهو يقرأ (باسم الأب والابن والروح القُدس)، ثم يوزعوا الحلويات والمشروبات.

السُّرّة تُقطع سرة الطفل الوليد وتدفن في مكان مرغوب به قرب المسجد أو المدرسة.

العقيقة ذبيحة الطفل عند ولادته.

اللّفة الرباط الذي يُربط به الطفل لمدة خمسة عشر شهراً، وتُثبّت اللّفة بالقماطة.

المقاطة (القماطة) حزام من قماش تُلف به اللفة.

الطفل الوليد عند ولادته يُغسل ويُدهّن بزيت الزيتون ويوضع على حواجبه الكحل العربي وعلى رموشه، ويؤذن أحد رجال العائلة بأذنه.

مشي الطفل يُدرّب الطفل على المشي ويقال له: داويه يا قْرين الفيل/ داوية يمشي ويميل.

غزال والشر زال مثل يقال عندما يمرض الطفل وتتحسن حالته.

الطفل حديث الولادة (لغز) أنشدك عن ضيفٍ يضيف المعازيب يُذبح عشاه ولا يذوق الوليمة، يشرب ولا يأكل، يسمع ولا يجيب.

المعازيب المضيفون، أهل الدار.

التسنين عندما تبدأ أسنان الطفل بالظهور، يُحضّر له عضاضة، ويوضع على لثته زيت القرع لتخفيف الألم.

حلاقة الطفل يحلق الطفل لأول مرة ويوزن شعره ويقدر بالذهب، ويتصدق به.

الطفل المدلل هو الطفل الوحيد(الذكر) ويحمل اسم والد الأب أو والد الأم في معظم الأحيان.

آخر العنقود الطفل الأخير

آخر البُكسة وتقال لآخر طفل والبكسة هي صندوق الخضار

القُعدة هو من قعدت أمه بعد ولادته عن إنجاب الأطفال .

جْريْو الحضن أي جرو الحضن، صورة من واقع ارتباط الريفي بالطبيعة وعلاقته بالحيوانات وتقال للطفل الأصغر في العائلة فهو في حضن أمه وملازم لها في معظم الأحيان، والجرو هو ابن الكلب أو الحيوان المفترس.

البُكسة	صندوق من الخشب أو غيره يُملأ بالخضار والفواكه.
مْعَّشرة	عندما تدخل المرأة في الحمل.
أم الأولاد	رحم المرأة، والمرأة نفسها.
بِتْقاسي	ألم الولادة.
تِطْلِق	من الطلق أثناء الولادة.
لَقِمْ	وضعت ثديها في فم طفلها/ للرضاعة/ لَقَّمت ثديها لطفلها.
إنْفَطَمْ	الطفل عندما يترك الرضاعة الطبيعية.
إمْنَشْفِة	المرأة التي نَشِف الحليب من ثديها.
بِتْغسِلْ	يأتيها الحيض.
عاقِرْ	لا تنجب.
يناغي	الطفل أول الكلام (أو يكاغي).
الدُقدُق	الأطفال الصغار.
العِقِب	الأطفال الصغار/ الورثة.
اليتيم	فاقد الأبوين.
القاروط	فاقد أبوه.
اللَطيم	فاقد أمه.
الحَمامَهْ	الجهاز التناسلي للطفل الذكر.
مَبْعوج	تمزق/ ألم في عضلة البطن.
مَمْلوع	انزلاق العضد عن لوح الكتف عند الطفل بسبب شدّة بيده/ عظم طري.
المُجَبِّرْ	الشخص الشعبي الذي يعالج الكسور.
الداية	المرأة التي تقوم بعملية التوليد.
السَنينَة	عندما تبدأ أسنان الطفل بالظهور.
بِطلِّعْ	أول بروز الأسنان عند الأطفال.
إنعيجة	من أسنان الطفل.
الرْيالهْ	سيلان اللعاب خارج الفم من الصغار والكبار.

السَليقَهْ	القمح يسلق بالماء عند ظهور أسنان الطفل.
المَولِد	أدعية دينية وابتهالات (بمناسبة ذكر مولد النبي محمد (ص)).
الشَلَبي	الشخص الذي يقوم بالطهور/ مطهر الأولاد.
القْماطْ	قطعة قماش مستطيلة/ الحزام لربط اللفاع.
اللِفاع	من الأغطية التي يُلف بها الطفل (المَلَف).
المِنْتيانهً	تشبه الفانيلا (من الملابس التي تشد أعضاء الطفل العلوية).
المِلفَع	شرشف الطفل الصغير.
الشَلْحَهْ	الثوب الداخلي للطفل.
الحِذل	السرير من القماش والحبل للطفل.
حِيز	كلمة يستخدمها الأطفال لتوقيف لعبهم.
شارْبُهْ خاطْ	كناية عن بلوغ الصبي و ظهور الشارب.
الإِصْماط	احمرار جلد المؤخرة للطفل وما بين الفخذين.
الحَرِثْ	التراث المنخل الأحمر/ يستعمل بديل البودرة للصماط.
الطُنطيف	زائدة لحمية في الحلق.
بنات الآذان	اللوز في الحلق.
صبي عينه	كناية عن بؤبؤ عينه.
المَهْد	سرير من الخشب للطفل.
تشويح العلي	تحزيم الطفل على صدره باتجاهات متعاكسة.
السباعي	ولادة الطفل من الشهر السابع.
السُقْيهْ	مجموعة من الأعشاب تعطى للطفل.
نَفْسُه طايحة	الطفل الذي يشتهي ولا يأكل ما يريد.
دَيْدَهْ وِحْوَيْدَة	كلمات تستعمل لتحفيز الطفل على المشي والسير.
دادَة، دادَة	كلمات تستعمل لتحفيز الطفل على المشي والسير.
الحَكيم	الدكتور/ الطبيب
إمْقذِّي	سائل لزج يخرج من العين بسبب مرض.
اللقاطة	قطعة لحمية تتدلى من جفن العين بين الرموش ويسمى (الشحّاد والجليجل).

مِعدته/ ماشيْة	الإسهال.
شدوقه	الخُدود على الوجه.
الأنياع	المسافة بين الفم والخدود الوجه.
بتقرقِص	الغسيل على عين الماء.
الخَشم	الأنف.
الأسنان	الأسنان التي تقوم بعملية مضغ الطعام.
الشَرية	الحامل عندما تشتهي طعاماً وتكون عادةً في الأشهر الثلاثة الأولى.
التَبيعة/ التابعة	الجنية التي ترافق الحامل وتجعلها تَجهَض باستمرار أو خصوصاً إذا كان الحمل ذكراً.
هلاّسة	الشعر المحلي يسقط متماسكاً بعد معالجته بالطين والطحين.
الرَفيقَة	أخت الأولاد، الخلاصة، المشيمة.
خرزة الكبسة	خرزة توضع على النفساء حتى لا يكبسها النساء غير الطاهرات.
الفِتاحة	طعام النفساء بعد الولادة مباشرة مكون من (تمر وبيض).
إرشيدية	(حليب وطحين وسكر معجون) يطعم للنفساء لتنظيف الرحم.
الغْلوص	السوائل والفضلات في بطن المولود أيام ولادته الأولى.
العيل فَديم	الطفل سلوكه سيء وأحمق التصرف.
اللِبا	الحليب في ثدي الحامل أو ساعات ولادتها.
السُبوع	احتفال شعبي لتسمية المولود بعد الأسبوع الأول من ولادته.
التَمشيق	سماط على الفخذين.
النَفَساء	الأم حديثة الولادة.
تُوّرِثْ الدار	تنجب الذكور لورثة الأب/ تقال للمرأة التي تنجب بنات أكثر.
الغِينة	الحليب الذي ترضعه المرأة وهي تؤتى أو حامل.
ضِوي	مرض واصفر وجه/ هزل.
البَجيلة	قمح مقلي مطحون معجون بالسكر لإطعام الأطفال عند الفطام.
اللهاية	ما يتلهى به الطفل بعد فطامه.

الطفل مبدل	المنغولي/ المتخلف عقلياً اعتقادهم بأنه استبدل بابن من الجن.
الذبيحة المَنبوبه	الذبيحة المشروطة لغرض ما/ تذبح لوجه الله تعالى.
التَربيعة	تجليس الطفل عند الشهر الرابع.
المَعمودية	من الإرث المسيحي/ كالطهور عند المسلمين.
الإشْبين	عند المسيحيين/ الشاهد الذي يحمل الطفل خلال مراسيم المَعمودية.
المِحجانة	خاص للتعميد/ عصا معقوفة ملبسة قماش مزينة بالقروش الفِضية.
أبو الشاليش	رَاد شعر رأسه على جنب/ أو فارقه من المنتصف.
الكُشِة	الشعر/ الأطفال الصغار.
المَكفِية	لعلاج الإسهال عند الأطفال/ «بخور إمشعَل وعصفر» يوضع فوقه من حلي
السِكيّة	ضفدع اللسان/ بثرة بيضاء صغيرة تظهر تحت لسان الطفل.
السْمينِة	قشرة جلد الرأس أيام الولادة عند الطفل. بثور تغطي فروة جلد رأس الطفل.
اهتَر	الطفل الذي لا يتكلم الحروف بمخارجها السليمة.
فراش الحصبة	فترة حضانة الحصبة في جسم الطفل تسعة أيام (ثلاثة قحة، ثلاثة نفر، ثلاثة طفي).
الزَغْبرير	قشرة على الجلد بعد اختفاء الحصبة عند الأطفال.
الزُغبر	لعلاج الديدان عند الأطفال (ملح إنجليزي وسنمكة).
الخَاطوط الصوف المذّيع	لعلاج البِعاج عند الأطفال (بيض وشبه وصوف وصابون).
أبو حِمار الشَرية	إحمرار في الوجه جلد الرقبه يعالج بلبس اللون الأحمر.
الفَحمة / التفحيم	حالة تصيب الطفل عند انقطاع النفس من شدة البكاء أو الفرحة.
السَرقودة	قبعة الصبي.
الغَيل	حمل الأم بحمل جديد خلال فترة الرضاعة.

مِعِلْقةِ	أي أن المرأة بدأ عندها الحبل.
بِكَرِيّة	أول حبل المرأة .
مِتوْمِة	أي أنها تحمل في توأم.
ناقِل	حامل.
بتتْوحّم	تشتهي أكلاً معينا.
هذا شَهرْها	أي شهر ولادتها.
لاقْطَة	أي بداية حمل.
هذولا لياليها	قرب الولادة، (هذه ليالي ولادتها).
نافْشِة	أي أن بطنها أصبح كبيرا مع الحمل.
إمْباشْرِة	أي أن ولادتها أصبحت قريبة.
نَفْسا	للمرأة بعد الولادة ويقال الأيام الأربعين بعد الولادة أيام النفاس.. يقال للمرأة (نَفْسا).
حورية	الأيام الأربعين بعد الولادة والمقصود حورية الجنة.
مِتْعَسْرِه	أثناء الولادة... عندما تطول مدة الولادة .
بْتقاسي	أي تعاني من تعسر الولادة.
الطّلق	نوبات جسمية تساعد على نزول الطفل.
السّبايا	سائل لزج على فم الوليد .
اللْفَاع	ما يلف به الطفل.
الْمْذَخر	كيس صغير من القماش لونه أخضر به مصحف صغير يعلق على الطفل.
التميمة	ما يعلق على الطفل ليحميه من العين.
الودَعَ	خرزة بيضاء تعلق على الطفل.
العيّل	الطفل.
مَخلُوج	يتألم من ألم في الظهر.
مَلِع	أي تمزيق في مكان ما في جسمه.
مَسْطُوح	يوجد مزع في المعدة.

فحَّم	بكاء الطفل بفتح الفم طويلا دون صوت، وهو بكاء شديد وطويل لشدة التأثر.
بِقلز	يستفرغ، وربما تعني أن يعرج، ففي إحدى رجليه ألم.
براجع	يستفزغ.
خَيْتهْ عليه	ظهور حب صغير على الجسد.
متنية	أي تعمل الأم رياضة للأيدي والرجلين لطفلها.
بوِعْ	يبكي .
ارْقِطَة	نبات بري يستعمل للمرأة التي ولدت لمدة أسبوع من ولادتها.
اِسْماد	حبيبات صغيرة بيضاء اللون على بَشرة الطفل.
اِمْهَمِّط	مكان لقاء الفخد بالجسم يحدث حراره بحرقة (التهاب).
بِطَلِّع	أي يظهر له الأسنان.
بَهَل	يحدث للطفل إسهال عند ظهور أسنانه.
المْقَاطَة/ المْقَاطَ	قطعة قماش بيضاء ناعمة يبلغ طولها متر تقريبا يلف بها الطفل بعد ولادته
تَعوَّرتْ	تقال للمرأة التي فقدت الجنين.
رَفيقَة	خلاصة الجنين .
زرَّات	طلق الولادة وزرّات مجموعة زرَّهْ.
مظِنْية	تقال للمرأة التي تنجب .
نَفَسة	تقال للمرأة بعد الولادة،وقت النفاس.
وَزْرَة	قطعه من القماش تستخدم لمخلفات الأطفال .
لْفاعْ	قطعة من القماش تستخدم للف الأطفال .
مقاطة/ مْقاط	قطعه من القماش تستخدم لربط الطفل توضع فوق اللفاع .
مَدْقُوقْ	طعام يتكون من الزبيب والسمن يقدم للضيافة .
نقل	نقوط أو هدية للمولود الجديد .
عَقيقهْ	الذبيحه عند ولادة الطفل .
البِكِرْ	تقال للمولود الأول في العائلة.

رويعي	كنايه عن جنس المولود الذكر، تصغير راعي.
آخر العنقود	تقال لأصغر إبن
قريد العش	تقال لآخر طفل تلده المرآة وتعني التحبب والدلع.
غسول الثامن	تقال للمرأة في اليوم الثامن من النفاس لكي تستحم لأنه يمنع عليها قبل ذلك،(اليوم الثامن غسل وآمن) .
رَبْعَنَتْ	أتمت أربعين يوماً بعد الولادة .
تمليح الطفل	غسله بالماء والملح بعد الإِستحمام
خيته	عباره عن طفح جلدي على جسم المولود .
المُطهِّر	هو الشخص الذي يقوم بطهور الأولاد .
رَشُوشْ	أعشاب تُرش على عضو الطفل الذكري بعد تطهيره .
مْبدَّل	تقال للطفل المعتوه وغير السوي عقلياً.
ستاتي أو أبو سته	يمتلك ستة أصابع لأحد أطرافه، وقد ولدت خلقياً .
هَبيلَه	تقال للطفل المتخلف عقلياً .
سَليقة	سلق القمح وتوزيعه عند مشي الطفل .
مصنِّع	شجرة تزيّن وتوضع عليها قطعة قماش خضراء أو حمراء كنوع من الإحتفال عند تطهير الطفل .
الخطيب/ معلم الكتاتيب	هو الشخص الذي يقوم بتعليم الأطفال القرآن الكريم والعربي والخط والحساب .
الكُتَّاب	هو مكان تعليم الأطفال القرآن الكريم .
تعليم بيضة ورغيف	تعليم يكون أجر المعلم فيه بيضه ورغيف خبز واحد، وهو شيخ الكتاب.
ناضج	تقال للطفل عند البلوغ .
تطيِّح نفسه	(ينعشم) تقال للطفل عندما يفطم ويرى طفل غيره يرضع .
مْكَرْسَحْ	طفل لا يقدر على المشي.
أحول	مشكلة خلقية في إحدى العينين أو تصاب إحدى عينيه بمرض يتسبب بميل بصره نحو اليمين أو الشمال.

أعور	الطفل الذي يفقد إحدى عينيه.
إِيْنِبّوا مفردها إِيْنِبْ	رش الملح على الطعام مع القول أنه أجره وثوابه صدقه عن الميتين.
طَهور	الختان.
لهّايهْ	وهي تشبه رضاعة الحليب توضع في فم الطفل لتلهيته وإسكاته.

عادات الميلاد عند البدو

الماسكة	وكلمة ماسكة تعني عبارة عن ورقة مكتوب بها آية الكرسي تلف على شكل مربع أو مثلث وتغطى بغطاء من جلد أو غطاء لاصق وتضعه المرأة الحامل في حزام البطن حتى يثبت الحمل.
القرينهْ	وهي نوع من الجن تؤذي الجنين وتؤدي إلى موته.
الحامل بولد أو ببنت	إذا كانت تمشي وترفع رجلها اليمين فهي حامل بولد، وإذا شعرت بثقل من جهة اليمين فحركة الجنين الذكر ببطن أمه أثقل من حركة البنت
الطلق	هو بداية الولادة.
الشهيدة	المرأة التي تموت أثناء الولادة.
الخلاصة	هي رفيقة الجنين.
المقلِط	حزام عريض.
البنات أمراحهن خالي	مثل يقال عندما تكون ذرية الشخص بنات.
أم القعود	مثل يقال للمرأة التي لديها اطفالاً صغاراً فهي تعود لبيتها رغم غضبها من معاملة زوجها
الولد للفزعة والبنت للرزعة	مثل يقال عند ولادة الطفل (أي الولد للنجدة والقتال)، أما البنت فهي للمتعة والرزعة هي الرقصة.
عشبة الفوة	وهذه العشبة شبيهة بالقرفة، تغلى وتشرب من قبل النفساء
الخرقة	هي قطعة من القماش لكي يستخدمه الوليد بدلاً من الحفاظات حالياً.

اللفاع والمحزم	لكي يلف به الوليد خوفاً عليه من الملع عند حمله.
التحنيك	فرك لثة الطفل بقطعة من التمر.
النقوط	مبلغ من المال يعطى للطفل من المهنئات والمهنئين.
المعلاق	هو مجموعة الكبد والرئتين والقلب يقلى بالسمن ويقدم للمرأة النفساء.
الحلاوة	هي المصنوعة من الطحينية والسكر تقدم للنفساء.
البكرية	ومعنى كلمة البكرية هي التي تنجب لأول مرة.
العقيقة	هي الذبيحة التي تُذبح للمولود وتكون رأسين من الغنم عن الولد وشاه واحدة عن البنت،ويدعو أهل العقيقة الأهل والأقارب والجيران والفقراء.
المروق	معنى كلمة مروق خروج الطفل أو مروره بعد أن يكمل أربعين يوماً إلى بيت أحد أجداده أو أقاربه.
المكاغاة	تعني خروج أصوات مُبهجة من الطفل.
الحبي	الزحف الخفيف.
العبطة	هي أن تلف خرقة؛ أي قطعه من القماش وتلفها عدة لفات وتشعل طرفها حتى يخرج منها الدخان وتضع الطفل وتقرأ عليه الرقيه.
تغيل	أي تحمل المرأة وهي في فترة الرضاعة فتقول أنها غيلت أي أنها حملت.
الصبرة	هي مادة شديدة المرار توضع على حلمة ثدي الأم،حيث ينفر الطفل من ثدي أمه وهنا يتم فطام الطفل.
المُصَنّع	هو مصنوع من الصوف المنسوج بالأحمر والأصفر والأخضر المنسوج كالسفيفة.

عادات الزواج

ألفاظ في العشق تسبق الخطبة

بِنْصب	أي بِحِب، قد يلتقي مع فتاة يحبها في خيمتها بتعليلة خاصة.
بِرُوقِط	يظهر نفسه للحبيبة من على بعد.
اِمْريّل في العليقة	واقع في الحب.
وَاقِع في التِّلم	واقع في الحب، والتلم في الأصل خط في الأرض يحدثه الحرّاث عندما يحرث أرضه بالمحراث.
طَرّاد هوى	حبّيب... خبير بالحب.
اِمْعاشِر	مُحب.
بشورِف	يشرف على مكان عالٍ لرؤية حبيبته.
مَرْعِية	فتاة على حساب أحد.. أو مخطوبة.
اِمْقَصقص الجنحان	مقيّد... خاطب أو متزوج.
طَيّار	غير مقيد.. غير مرتبط بفتاة.
اِمْعنْقِر	العقال مائل على رأسه.
العين صيّادة	أول الحب نظرة.
ما مَطَر غير بِرْياح	ما حب إلا باتفاق الطرفين، لا دخان بدون نار .
مهزوز الرْياح	مصاب بالحب.
اِمْلُولَق	ملابسه وهيئته مرتبة... حتى يظهر بمظهر حسن عند حبيبته.
هواوي	كثير العشق.
الغريوف	الفتاة الجميلة.
الغَظِي	المحبوبة.
اِمْهَزْبر	يتباهى بحبه.
اِمْشنِّف	مال بحبّه عمَن يحب.

اِمْعَرْبِن ملتزم، وكأنها سلعة ودفع جزءاً من ثمنها وهو ما يعرف بالعربون.

اِمْصَعِّد يمعن نظره لحبيبته.

اِمْنكَح خبير في دروب الهوى.

مطسوس لمن يحب من لا تستحق الحب، وربما تعني المغشوش.

الْلِي صابُه ما أخْطاه وقوعه في حب من تحبه لغرض غير الحب.

مَشْحُون لمن يحب فتاة دون أن يعرف شخصيتها بسرعة.

مَسْلي كثير التفكير بالحبيبة.

مْخَزوَق يحب من تعجبه ولو كثر العدد، ولو أنها لا تحبه.

راعي الْقُذْلِة خصيلات شعر في مقدمة الرأس تدليها الفتاة على جبهتها .

دقيّق الخَصْر خصر الفتاة رفيع.

خِلّي عشيقتي، أو عشيقي.

الوَجْد العشق.

ألفاظ في الخطبة

الجَاهِة مجموعة أشخاص معروفين يتوجهون لأهل الفتاة لخطبتها.

كَبير الجاهة الشخص الذي يطلب الفتاة من والدها.. وعادة يكون وجيها.

الزِنّامة عقد الزواج وهي كلمة تركية، وهي في الأصل (إذن نامة).

السْيَاق المهر، وهو ما يساق من مال وحيوانات للفتاة المخطوبة.

المِتْقَدِّم المهر المعجل.

المِتْوَخّرِ المهر المؤجل.

المِعْتَرِض شخص من أقارب الفتاة يعترض الخطيبة ويريدها له.

مْجيوهة الشخص المعترض يجعل اعتراضه بوجه شيخ من الشيوخ.

ذَبيحة الجاهة. عنز صبحا (أي وجهها أبيض) تؤخذ وتذبح عند أهل المخطوبة.

مْجْيورة بمعنى مجيوهه أي أنها أصبحت في وجه رجل له جاه .

شنَّصت أي أن حظها جيد، والشنص هو الحظ، وهي تعريب من كلمة Chance.

البِيضْ صيدات الرجال الهلايم (مثل)	فتاة جميلة وخلوقة تخطب من فتىً لا يستحقها.
الهليمة	الردئ من كل شيء.
مَعْذوف	غير مقبول من الفتيات.
معيوف	غير مقبول من الفتيات، أو من غيرها.
نِثّ الحلو	أي انثر حلو الخطبة.
طَاسْيِة ولقت غطاها(مثل)	أي أن الخطيبين متماثلان في الصفات، والطاسية وعاء للطبخ وغطاها هو غطاؤها.
ما حاشْ الله غير لما وفَّق الله	أي أن الخطيبين متماثلان في الصفات.
صَافْح عليها	أي عقد الزواج. والمصافحة هي لحظة تلامس كف الخطيب لكف والد العروس.
إنْقَرتْ فاتْحِتْها	أي تم طلب يدها، وقُرئت سورة الفاتحة، وهي علامة موافقة بين الطرفين.
بنات الشرق للغرب وبنات الغرب للشرق (مثل)	عندما يكون الخاطبان من ديار متباعدة .
بنتنا عند ابنَّا	عندما يكون الخاطبان من عشيرة واحدة.
البْدَاوِة	قريبها يعترضها، فلان اتْبدّى بيها.

ألفاظ في الزواج

الرَّايةِ عزّامة	راية العرس تعتبر بطاقة الدعوى.
البرْزِة	بيت شعر صغير يبنى للعروسين، وهو مثل غرفة النوم.
الخُلَّة	البِرزة.
الخَدوُر	حمّام العروس قبل الزفاف بليلة.
الرَّويد	غناء عند حمام العروس

الفارْدِة	موكب العروس من بيت أهلها إلى بيت العريس .
القْطَار	موكب العروس والنساء قطّارات .
عَباءة الخال	تُعطى لخال العروس عباءة عند خروجها من بيت والدها، حتى يُعطى تسعة الخال.
وَسْق الحاشي	حجز المرأة التي تقوم بدور الحاشي على السامر .
الحِلَّيَّة	ذبح شاة بعد زفاف العروسين في الليل .
أَخَذْ وِجهها	أي أن العريس فضّ بكارة العروس .
اِمْطَرْبِل	لا يستطيع العريس القيام بالمعاشرة الجنسية.
أم فريح	تَعَطُّل العريس عن فضّ بكارة العروس لشدة فرحه بعروسه .
المُطابق	فطور العروسين من عند أهل العروس.
سَبِع وِلاّ ضَبِع	سؤال العريس في الصباح (هل أخذ وجه العروس أم لا) .
الغذاء	غداء يقدمه أهل العريس بعد الزفاف بيوم .
النّصّة	إعلان بداية العرس.. وعادة بعد عصر يوم الأحد، وذلك برفع العَلَم وإطلاق العيارات النارية.
النّقوط	ما يقدمه الأقارب والأصحاب من دراهم أو مواشي للعريس.
الفَال	قدوم العروس لبيت أهل العريس إن حدث خير سُرُّوا به وإن حدث مكروه يستاؤوا من مقدم العروس لبيتهم.
طَخْيتْ الضبع	سؤال للعريس عما إذا فض البكارة أو لا .
بَياض العَرْض	سؤال للعروس من أمها وقريباتها عن نزول الدم بعد فض بكارتها
الطامِح	المرأة التي تهرب عن زوجها عند أهلها.
اِمْعلّقة	لا هي مطلقة ولا هي عند زوجها.
بنت العم حَمّالِةْ الجَفا	الزواج من ابنة العم يجعلها تتحمل ظروف زوجها.
اِمْجَذّبة الجدّين	أن جدّيها رجلان معروفان.
أصيلة تِصْهِل على مِرْبَطها	تشبيه المرأة بالفرس الأصيلة .
خضرا وجلالك عليك	تشير للطلاق.

المرأة عمود البيت	أهمية وجود المرأة في البيت.
المرأة زَربْول زوجها	أي تعلم بأسراره
حييِّة	أي خجولة.
أرْشيد وراشد	عند رفع راية الفرح (أغنية).
المَريْوش	راية على واسط البيت للفرح.
اِرْشيدية	نوع من الأكل ـ الحلويات ـ عند رفع راية الفرح مكونة من (دبس+ طحين) وتوزع على الحضور.
النقّادة	امرأة ثقة ترسل من جهة أهل الخاطب إلى أهل المخطوبة لاستبانة صفاتها الخُلقية والخَلقية ويشمل ذلك أهلها أيضاً.
المرسال	الشخص المُرسل إلى أهل المخطوبة لاستلام الرد.
الفيد	المهر
السياق	المهر وغالباً ما يكون بَسوْق الماشية
الجاهة	مجموعة من الأشخاص لها مكانتها ووقارها لطلب يد (المخطوبة)
المهيرة	المرأة الحرَّة، ومن هنا جاء اسم المهر الذي يدفع لها أو لوليها.
الوشم	صبغ يميل إلى الاخضرار بشكل رسومات، على الوجه أو معقد الحاجبين أو ظاهر الكف.
الكردان	قطعة فضية موشاة بالأحبار ومحلاة بشيء من الاحجار الكريمة، وهو مجموعة هذه القطع تحيط بالعنق.
السِّوار	ما أحاط بالمعصم من الذهب أو الفضة.
القُلب	مثل السوار له فتحة كبيرة بين طرفيه ويحيط بالمعصم.
الحدملج	مثل القُلب، لكنه يحيط بالعضد.
الزميجة	حلقة من المعدن النفيس تُجعل في ثقب الشناف.
الشناف	هو عروة المنخر من الأنف.
المعشّق	عطر من مساحيق النباتات العطرية، كالقرنفل يخلط مع لية صغار البهم ويوضع في طرف الأذن.
التراكي	الاقراط في الأذنيين.

البيرق	راية بيضاء، ترفع على مِقْدم البيت إشهاراً للفَرَح (الزواج).
المصونع	هيكل/ تمثال من أعمدة وأكبسة ، يوضع بساحة الحي، إيذاناً ببدء حفلة الزواج.
الحداة	هم جزء من المدعوين إلى الوليمة ، يأتون ليلاً وهم يغنون.
السراة	هم الساهرون ليلاً لإقامة السامر ويأتوا كل ليلة وهم يغنّون ويرقصون.
السامر	سهر مصحوب بالغناء، يقوم به فريق من الرجال يصطفون بجانب بعضهم ويغنون ويرقصون.
البدّاع	رجل يتوسط فريق السامر، وهو قادر على ابتداع القصيد من حفظه أو إنشاده.
السحجة	حركة تلازم رقصة السامر وعمارها (سحْج) الكفين، وهي الرقصة
الحاشي	رجل أو امرأة تبرز كامل زينتها وحشمتها وتستعرض أمام السامر.
يدارج	يراقص، وهو الرجل الذي يخرج من فريق السامر ليراقص الحاشي وفي الغالب من محارمها.
الفرادات/ الفاردة	مجموعة النساء يذهبن بصحبة بعض الرجال إلى بيت العروس لاصطحاب العروس .
الهودج	محمل مُكلل بالستائر من جميع جوانبه ويكون على ظهر الجمل.
السجْف	أقمشة رقيقة تغطي الهودج.
البرزة	بيت شعر يْبرز جانباً من الحي ليكون (غرفة النوم) للعروسين.
عنز صبحا	عنز على وجهها شعر ابيض وهي ذبيحة جاهة العرس .
الصابية	سباق الخيل .
النصة	وهي بداية العرس ، حيث ترفع الراية بعد صلاة العصر من يوم الاحد على مقدم بيت الشعر .

الخُلَّه	عبارة عن بساط منسوج من الصوف، زاهي الألوان، يُلَفُّ على وجه البيت، ويُسْتَرُ من جميع الجهات؛ لتجلس في هذا المكان العروس؛ حتى لا يراها أحد.
الصُرَّه	قطعة قماش تضع فيها العروس ملابسها وتربط ، وهذا فقط ما كان يخرج مع العروس.
العباة	قطعة سوداء كبيرة، ترتديها العروس فوق لباسها.
الرشيدية	طعام مكون من طحين مجبول بالدبس.
قْطار الحناء	فاردة الحناء ، حيث تتوجه الصبايا وقليل من الرجال الذين يرافقون الفاردة ومعهم ذبيحة الحناء ، وفي الليل تخدر العروس «تحمم» مع الغناء والترويد ويضعن على يديها الحناء.
الفاردة / القْطار	مشاركة بنات العرب او الحي في المسيرة او الركب المكون من الخيل او السيارات لإحضار العروس.
الزفة	هي الحفلة المصاحبة لمسير العريس من بيت صاحب الدعوة نحو بيت والده ثم الى البرزة .
الحلية	هي الذبيحة التي تقدم للعريس لحظة خروجه من البرزة ، بمعنى ان عروسه اصحبت حلالا له.
الصاجية	طعام يتكون من معلاق الذبيحة وبعض اطايبها وتقلى في صاج الخبز بدهنها وتقدم للعروسين.
بياض العرض	عند فض غشاء البكارة لابد من نزول الدم من العروس على شاشة بيضاء وتحتفظ به لتراه أمها ثم اهلها اطمئناناً على شرفها وعرضها .
الصباحية	هي طعام يقدمه اهل العروس للعروسين ، وتكون في صباح اليوم الاول من الزواج ، وهي اما لحم طير او اغنام.
صيد الرؤوس	بعد تناول طعام الغداء يوم الجمعة ، توضع رؤوس الذبائح اهدافا ، يتبارى من يريد من الحضور في صيدها .
طُلْبَة	التقدم لخطبة فتاة.

حِنَّا العروس حفلة للعروس تسبق يوم الزفاف تجتمع النساء عند العروس في بيت أهلها للقيام بعملية الحناء ويرافق ذلك الأغاني والاهازيج وتوزيع الحلوى.

زَفِّة ذهاب أهل العريس إلى بيت أهل العروس لإحضارها إلى بيت الزوجيه.

جْراة/ قراة وليمة تصنع للعرس والفرح وتلفظ قراه أو القْرى في بعض الأماكن.

النُقوط ما يجمعه العريس من هدايا عينية ومادية يوم الفرح.

الدُخْله ليلة الزفاف.

الفارْدَة الموكب الذي يتوجه من بيت أهل العريس لإحضار العروس من بيت أهلها.

الصَّمْده حال قدوم العروس إلى بيت الفرح وجلوسها في المكان المخصص لها.

لوج كرسي مزدوج كبير الحجم مخصص لجلوس العروسين عليه يوم الزفاف أو الخطوبة.

السهرة اجتماع الأهل والأقارب والأصدقاء والأنساب عند صاحب المناسبة في بيت الفرح ويغلب على ذلك وجود حفلة أو سامر أو دحية.

الدحيّة اصطفاف مجموعة من الأشخاص بجانب بعضهم لتأدية مجموعة من الحركات ويرافق ذلك الصفقه باليد بنغم متناسق.

السّامر مجموعة من الأشخاص يحفظوا الشعر وأبيات من لون السامر يشاركوا أهل المناسبة....يقسموا لفريقين يترادوا بالغناء حيث تبدأ المجموعة الأولى وتقوم المجموعة الأخرى بالرد....وهكذا.

الحاشي يحوشي شخص قد يكون ذكر أو انثى ماهر بالحركات الاستعراضية لديه مرونه ولياقة عالية لأداء الحركات أمام السامر والدحيه ويجذب انتباه معظم من في المناسبة ....وقد يكون أكثر من حاشي في المناسبة.

التلبيسة	الذهب المصاغ المكتوب للعروس.
الزْوارَة	زيارة العروس لأهلها بعد أسبوع تقريباً من العرس.
القَوايد	هي النقوط من الأغنام والماعز تقدم للعريس وأهله بعد الزفاف
القْوادة	مفرد القوايد
الشرة	أول يوم بعد تجهيز بيت الفرح وقدوم الناس للتعليله ويرافق ذلك تقديم المكسّرات والراحة.
الصباحية	تسمى صباحية العرسان ويقدم لهم الفطور حيث يزور أهل العروس ابنتهم ويجلبون معهم الحلو.
الغَدا	وجبة الغداء التي يقدمها أهل العريس للضيوف بعد يوم الزفاف.
فنجان الجاهة	يصب فنجان من القهوة السادة، يوضع أمام كبير الجاهة ولا يشربه إلاّ بعد موافقة والد العروس أو أهلها على الزواج.
هَديِّهْ ما من وراها جِزِّيهْ	جملة يقولها والد العروس للجاهة بمعنى أنه يقدم ابنته هديه دون مقابل.
الصْفاح	يقوم أهل العريس بذبح ذبيحة تسمى (الصفاح) دلالة على أن الخطوبة أصبحت رسمية
زواج البدل	أن يقدم العريس أخته عروساً لشقيق عروسه والثاني كذلك (بدل دفع المهر)
الْمهْر المعجّل	ما يدفعه العريس لأهل العروس مقدماً (أي قبل الزواج) وقد يكون مالاً أو أرضاً أو عدداً من الحيوانات
السهرة السابقة للعرس (تعاليل العرس)	الأيام القليلة التي تسبق موعد الزفاف، يحيي الرجال فيها سهرات السحجة والسامر والدبكات كما تقوم النساء بالزغاريد والأغاني التي تمجّد والد العريس ورجال القبيلة، وقد يطلقون الأعيرة النارية
حِنّاء العروس	في الليلة التي تسبق الزواج وتسمى ليلة الحنّا تقوم قريبات العروس بتخضيب يدي العروس بالحناء وإتمام زينتها ، كما تخضب أيدي الحاضرات بالحناء

جهاز العروس	يتكون من صندوق توضع فيه ملابس وعطور العروس وما يتعلق باحتياجاتها.
الأثاث	لوازم البيت من فرش وأغطية ومخدات (تحضر من قبل أهل العروس)
الفاردة	مجموعة من الرجال والنساء يذهبون لإحضار العروس من بيت أهلها، ويركبون الخيل والجمال والدواب.
غداء الفارده	يتولاه أحد اقارب العروس أو الجيران وتقدم به الذبائح.
الأهازيج	قبل خروج العروس من بيت أهلها وأثناء خروجها يصطف الرجال ويغنون الأهازيج، وفي الوقت نفسه تقوم النساء بالترويد وترديد الأغاني النسائية المعروفه في مثل هذه المناسبة.
تقويمة العروس	عند خروج العروس يقوم والدها وإخوانها بتوديعها وإعطائها بعض النقود أو الذهب ثم يمسكون بها لإخراجها من البيت.
الاعتراض	قد يعترض أحد أبناء العمومة ويدّعي بأحقيته بالزواج من العروس بناءً على قول العرب (ابن العم ينزل العروس من على ظهر الفرس) واذا حصل ذلك فقد يتم التراضي مع ابن العم أو ان يتركها العريس لابن عمها ويعود خالي الوفاض.
التخليف	وهي مجموعة أغانٍ نسائية تؤديها المغادرات مع الفارده يُعبرن فيها عن الشكر والامتنان لأهل العروس على كرمهم وتتخللها الزغاريد مثل (كثّر الله خيركوا، يخلف عليكوا).
عزومة الفاردة عند العودة	عند عودة الفاردة للمضارب أو القرية يقوم صاحب أقرب بيت تَمر من قربه الفاردة بدعوة المرافقين والعروس للعشاء وربما للمبيت عنده.
حمّام العريس	في اليوم المخصص للدخلة يقوم أصحاب العريس بتحميم العريس مع الأغاني المناسبة
زفة العريس	يزف الى بيت والده بالغناء والرقص والزغاريد ثم يجلس لاستقبال المهنئين واستلام النقوط.

النقوط	إعطاء العريس أو والده بعض النقود ، أو تقديم الارز والسكر والبن وذلك لمساعده والد العريس في تكاليف العرس، كما تقوم النساء بإعطاء النقود لوالدة العريس.
الدُخْلَهْ	تعني دخول العريس على عروسه (يوم الزفاف).
القِرْىَ / الجِْرىَ	صباح ليلة الدخلة يقوم أهل العريس بذبح الذبائح لتقديم طعام الغداء للمعازيم مع ظهر اليوم التالي للدخلة، القِرا تعني الأكل الذي يقوم في مثل هذه المناسبات ، وعند بعض القبائل يعمل القِْرا قبل ظهر يوم الدخلة.
قود الذبيحه	بعد زفاف العروس بأسبوع كامل تعود العروس لزيارة اهلها ومعها ذبيحة مقدمة من قبل زوجها لتذبح عند أهل العروس تكريماً لهم.
الذبيحة العائدة	هي ذبيحة تعود بها العروس من عند اهلها لتذبح عند بيت زوجها تكريماً لزوجها ولأهله.
المعازيم	جمع معزوم وهم الذين تتم دعوتهم لتناول طعام القِْرا من قبل والد العريس.
حضانة الأم	المبلغ الذي تطلبه والدة العروس بدل حضانة وتربية العروس منذ الصغر وذلك عند بعض العائلات ولا يشمل كل العائلات.
عشا الشيوخ	كانت النساء في مدينة معان يحملن جهاز العروس على رؤوسهن ويذهبن مشياً على الأقدام لزيارة مقام الشيخ عبدالله أو الشيخ محمد ، ويضعن الحناء والبخور ويرششن الماء على القبر، ومن ثم يعدن لمنازلهن قبل الغروب بعد مباركة الولي ويقمن بإعداد العشاء المكون عادةِ من الرز والشعيرية وعصير البندورة ويُقدم للنساء المشاركات فــــي حمل جهاز العروس للمقام. وكان يُطلقن عليه «عشاء الشيوخ»
برشَقَ السيف	زخرفه
تبشير	اصطلاح لمباشرة عقد النكاح.

تروید من أغاني النسوة في الأعراس.
راحت تقول الرداح لازمة الأغاني في السامر.
الرمّلة المرأة في حالة ترمّلها/ وهي الأرملة.(الحياة بعد الزواج)
فيد مهر
مْبرنسة مزخرفة
نُطْق موافقة أهل العروس على تزويج ابنتهم، تلبية لطلب الجاهة.

الزواج عند البدو

قْراية الفاتحة عند الموافقة على طلب العريس للعروس كنوع من القبول.
الطُلبَة طلب العروس من ولي أمرها قد يكون أبوها للزواج.
الجاهة جمع من كبار العشيرة يذهبون لطلب العروس من عائلتها.
سيَاق مهر العروس.
عقَّاد الشخص الذي يعقد قِران العروسين (المأذون).
عباية الخال عباره عن عباءه أو ثمنها يطلبها الخال عند عقد القِران كنوع من المهر ومثلها عباءة العم .
عباية العبد عباءة تطلب لعبد العائلة عند زواج العروس من عشيرة أخرى إذا كانت العائلة مرموقة ولديها عبيد أو عبد لخدمتها، وهذه عادة قديمة ليس لها وجود حالياً
العبد الشخص الذي يقوم على خدمة الشيخ أوعائلته.
بَعارين وتعني الجمال
هودَج قطه من الخشب مغلف بالقماش يوضع على ظهر الجمل لتركب فيه المرأة لحمايتها من الشمس.
يحفلو يضعوا مفارش من غزل على ظهر الجمل استعداداً للفاردة.
فرّادة إمرأه متزوجة تذهب بالفارده لإحضار العروس.
الشرّة اليوم الذي يبدأ فيه أيام الفرح .

الرقصة	عباره عن الرقص أيام الفرح .
القِرىَ / الجِرىَ	طعام الغذاء يوم الزفاف
صباحية العروس	ذبيحة يبعثها أهل العروس مع الفاردة لتذبح في صباح اليوم التالي لليلة الدخلة .
عجيره	ذبيحه، يذبحها العريس قبل دخوله على العروس لإزالة الرهبة والخوف من قلبه .
تَرِدْ	ذهاب المرأه لعين الماء لجلبه ويحدث ذلك في ثالث يوم بعد الدخله.
تقشع	ذهاب العروس لجمع الخشب لإستخدامه في أمور الطهي.
المِحطاب	المكان الذي يتواجد فيه القَشع (الحطب) .
نقوط	النقود التي تعطى للعروسين يوم الزفاف أو الهادايا التي يحضرها المدعوون .
غريبة	العروس من عشيرة أخرى.
ثلاثية العروس	ثالث يوم من الزواج يأتي أهل العروس ويوم أهل العريس بالذبح وإقامة طعام الغداء.
زَوارَهْ	عند ذهاب العروس بعد الزواج لزيارة أهلها وتأخد معها ذبيحة.
الخطيفة	عندما يرغب الرجل الزواج بفتاه وهي كذلك ويطلبها من أهلها ويُقابل بالرفض، فيتفق معها بالهرب معه ويضعها عند شيخ إلى حين إنهاء أموره وعقد قِرانه عليها.
عانس	المرأه التي لم تتزوج.
غُرَّةْ مدَّى	إمرأة يتم تزويجها (لا يشترط موافقتها على الزواج) كنوع من الصلح بين عشيرتين في حالات القتل حيث يشترط أهل القتيل أن يأخذوا إمراه يتزوجها أحدهم حتى تنجب بدل الشخص الذي قُتل، ويمكن أن تعود لعشيرتها أو تبقى عندهم بعد الإنجاب، وهي عادة قديمة ليس لها وجود في الأردن حالياً.

مِعلاق	طعام الإفطار، صباح اليوم التالي لليلة الدخله والمِعلاق هو مجموعة الكبد والقلب والرئة .
إيْشدُّوّ	يقوموا بخياطة ملابس العروس.
تعذرب	فتاة غير مرغوب الزواج بها لوجود بعض الأمراض في عائلتها.
فطيرة بخت	طعام يقدم للعروسين ليلة الدخله، يقدمه أحد المقربين، أخت العريس أو والدته.
يِحْدُو	يقومون بالرقص والغناء.
حجز البنت	أن يقوم والد الولد بالقول لوالد الفتاه وهم صغار بأنه يريدها لإبنه عندما يكبران.
عشا الخميس	يوم الخميس يتم إختياره في أحد أشهر الربيع ويدعى شهر الخميس تُذبح فيه ويقدم العشاء للأقارب.
النَّقوط	النقود التي تقدم للعريس كمساعدة في بداية حياته الأسرية واجتماعياً تعني الدين المؤجل
عرس	زواج.
العَزَبة	وهي المرأة المطلقة أو الأرملة والتي لم تزل في سن الزواج.
الصْفاح	تسمى الخطبة بـ «الصفاح» وهي مأخوذة من كلمة كتب الكتاب الشرعي عندما يقوم المأذون الشرعي بوضع يد العريس مع والد العروس أو وكيلها وعادة ما تكون بعد صلاة المغرب.
الخَمْسِة	هي اجتماع النساء في اليوم الخامس من العرس، حيث تقوم والدة العروس بدعوة النساء إلى منزل العريس في الوقت الذي تجلس فيه العروس على «اللوج» وبعد حضور كافة النساء تقوم العروس بتغيير فساتينها التي هي بالأصل (من جهازها) على شكل عرض أزياء مع قيام النساء بالغناء الشعبي والزغاريد ورقصات نسائية، ويتم توزيع الحلوى والعصائر ويستمرون بذلك حتى حلول الظلام مما يشعر العروس بالسعادة ومزيداً من الاهتمام.
تِتْمَلَّكْ	تتزوَّج

سْياقْ	مَهْر
شَذَاه	في صبيحة اليوم التالي لحفل الزفاف يتم ذبح شاه وتطبخ (معلاق) للعروسين في وجبة الإفطار ثم تقوم أم العريس بإهداء أم العروس قطعة من الذبيحة تسمى (شذاة)
التعليلة	الليالي التي تسبق الزفاف
اللُّوج	مناسبة الزواج منصة بحدود متر واحد يجلس عليها العروسان أثناء حفل الزواج والخطوبة «ويصنع من الخشب ويشبه الستيج».
يُكَنن	الزواج الكنة هي زوجة الابن، وتكنن تعني تزويج الأبناء، وجمعها كنائن.
الطَّامِحْ	هي المرأة التي ترغب في الطلاق من زوجها فتقوم بالخروج من بيته إلى بيت أهلها أو بيت أحد كبار رجال القبيلة.
تِجْلايةْ العَرُوسْ	الغناء لها وهزها على اللوج.
قوايد او قَوَدْ	واحدتها إقوْادة، شاة مقدمة من المدعو إلى المضيف لوليمة الزواج للتخفيف من التكاليف وهي بمثابة نقوط.
نَقوط	قدر من المال يُقدّم للعريس يوم الوليمة عند الزواج.

عادات وطقوس الموت

علامات الموت	ضعف وهزال الجسم.
إِسْقُوعة إطْرافه	البرودة في الأطراف.
جعجعة الخشم	صوت المخاط داخل الأنف
نَشاف البراطم	جفاف الشفاه.
شْهاب الوجه	يصبح الوجهُ أشهباً (مائلاً للبياض).
إِتْخرِّ ورقته	تَخِرّْ معناها تسقط الورقة تعني انتهاء حياته في الدنيا.
ساعة الموت	وقت الموت.
يعطيك عمره	وفي لهجات بعض القبائل أو القرى (ينطيك عمره) وهي أمنيه تقال لأهل أو اقارب الميت بمعنى (ما نقص من عمر الميت يزاد في أعمار الطيبين).
وصايا الميت	ما يوصي به الميت (مكتوباً أو شفاهياً).
وْداعتكوا العيال	طلب العناية بأهله بعد مماته واعتبارهم (وديعه لدى جماعته) والعيال هنا تعني أولاده وبناته واذا اضاف (العيله) فإنه يعني زوجته أيضاً.
وداعتكوا بعض	يوصي جماعته بالتماسك والاهتمام ببعضهم بعضاً.
جَتْ ساعة الموت	عودة المريض إلى وضعه الطبيعي (بصحة تبدو جيده) ويسميها البعض (صحوة الموت).
دَبَّتْ فيه الروح	أي عادت اليه الروح.
يِعْدِل قَعْدِتُه	أي يعدل جلسته.
يشخص في	يمعن النظر إلى شخص يحبه.
الشهقة	خروج الروح.

يْبخِنْ يُعْلِم ويقال مبخون فيك أي معروف عنك.

نطق الشهادة الطلب من المحتضر النطق بالشهادة، ويمكن أن ينطقها احد الجالسين وهو ممسكاً بيد المحتضر (بمعنى ان المحتضر سيرددها بعده)

الولولة والصراخ نواح النساء على الميت.

مبيت الجثة إذا حصل الموت بعد غروب الشمس تبقى الجثة دون دفن الى اليوم التالي.

تجهيز الميت التحضير قبل الدفن.

الغسيل غسل الميت.

أَنْجا عملية الوضوء للميت.

إِكْرام الميت دفنه تقال للإسراع في دفن الجثة قبل أن تتحلل.

صلاة الجنازة الصلاة التي تقام على المبيت قبل الدفن وهي مقصورة على الرجال دون النساء.

قبّلوه تقال لوضع الوجه باتجاه القِبلة (في القبر).

تلقين الميت مجموعة وصايا تُلقن للميت ليجيب بها عند استنطاقه من قبل الملائكة وعادة ما يلقنها رجل دين، يتبعها الترحّم على الميت وطلب العزاء لأهله وذويه.

الجبّانة المقبرة وتسمى التربة أيضاً ، أو المَجنّة.

غداء التربة أول غداء لأهل الميت بعد وفاته.

ذبيحة الثالث ذبيحة اليوم الثالث لوفاة الإنسان وتسمى / عَشَا.

ذبيحة القبر ذبيحة اليوم الأول للمتوفى / وتسمى ونيسة.

العشيات موائد العشاء توهب للموتى في شهر نيسان

فكة الكفن ما يذبح في اليوم الثالث لوفاة الإنسان.

مدالة بيت العزاء.

معيد البكاء على الميت / ذكر الميت شعراً.

خميس الأموات	أول خميس بعد الوفاه (توزع به الصدقات على الفقراء) ، ويعمل غداء أو عشاء.
الكفن	قماش أبيض يلف به الميت ليدفن فيه.
حَلّة الكفن	طعام يقدمه أهل الميت بعد اسبوع من وفاته.
عشاء الميت	ذبيحة أو اكثر تنذر عشاء للميت في مساء اليوم الذي مات فيه.
الحْداد	أيام الحزن على الميت لثلاثة أيام وقد تطول لمدة (٤٠) يوماً.
أربعين الميت	بعد مرور أربعين يوماً على الوفاه تذبح ذبيحة عن روحه وتنتهي مراسم الحداد.
الونيسة	عشاء يصنعه أهل الميت للأقارب وعادة ما تكون (ذبيحة شاة او غيرها)
الوَنِيسِهْ	طعام الميت وتُذبح ذبيحة الونيسة في أول يوم من أيام العزاء الثلاثة
المجَبَّرين	أهل الميت وأقاربه ويقال (الله يجبر خاطركم أو يجبر عليهم) بمعنى يمنحهم الصبر
بيت العزا	البيت الذي يقام به العزاء للميت
راحة الحلقوم	قطع من الراحة توزع على القبر عن روح الميت
القهوة الساده	القهوة المرة (تقدم في بيت العزاء للقادمين)
التَرِحْ	العزاء.
عَزا	العزاء.
تْوفى	مات.
فَطْرَزْ	مات.
وَدَّع	مات.
الاسبوعية	عمل وإعداد وليمة بعد أسبوع من حالة الوفاة صدقة عن روح المتوفي.
التُربه	مكان الدفن، المقبرة.
المرحوم	الميت.

فقِيدة	كان طيب الخلق وفقدناه في المجالس.
شبايح	بلاط اسمنتي يوضع بالقبر لعزل الجثة عن التراب.
نصيبهْ	شاهد القبر ويكون مكتوب عليه اسم المتوفي ومعلومات عنه.
نْعزّي	نذهب لتأدية واجب العزاء.
يِعْزِم	يدعو للطعام/ توجيه دعوة.
يأخذ غدا المجبرين	يعمل وليمة لأهل المتوفي.
ياخذ	يأخذ.
المجبور/ المجبورين/ المجبّرين	أهل المتوفي.
الله يجبر عليكم	جملة تقال عند زيارة بيت العزاء لتأدية واجب العزاء.
فَكّة العُقد	بعد مرور (٣) أيام من الوفاة يصنع أهل الميت طعام يسمى بـ(فكة العُقدة) مما هو متوفر ويقدم في المساء لأقارب الميت والمتواجدين في العزاء، اعتقاداً منهم أن الميت قد فكت العقدة المربوطة في كفنه.
السَّبوع	سابع يوم من تاريخ الوفاة وفي هذا اليوم تقوم النساء من أهل الميت بعمل طعام ويكون هذا الطعام من الأكلات الشعبية المعروفة في مدينة معان.
المَرْجَدةْ	هي المقبرة، ويقال لمجموعة القبور: رْجُودْ، ويقال أيضاً للمقبرة: المجنّهْ.

الأعياد والمناسبات

المعايدات

عيَّدنا	دلالة على قدوم العيد/ كثير ما تستخدم عند انتهاء عمل ما أو انتهاء دوام أو مشروع.
عيّدية	ما يقدم في العيد كهدية عينية أو مادية للأرحام، وكذلك للأطفال
نْعايد	الذهاب يوم العيد على الأقارب والأهل وتهنئتهم بقدوم العيد.
تْعايَدْنا	التقينا يوم العيد وتبادلنا التهاني.
عيد الضحيه	عيد الأضحى.
عيد الميت	أول عيد بعد الوفاة.

الأعياد والمناسبات الدينية

شهر رمضان	يبدأ الناس بتحرّي هلال شهر رمضان، وحين ظهوره ورؤيته بالعين المجردة يكون أول أيام شهر الصوم.
مستلزمات شهر الصيام	قبل بداية شهر الصوم بأيام تبدأ الناس بتحضير وشراء موؤنة، الشهر من مختلف الحاجات والتي من أبرزها القمح والعدس والجميد وقمر الدين والزبيب والتمر.
ليلة الغُرّة	أول ليلة من شهر الصوم حيث تذبح فيها الذبائح من قبل الموسرين وتوزيعها على الأقارب والجيران والفقراء وتنبّ عن أرواح الموتى من أهل وأقارب الذين يقومون بالذبح والتوزيع.

الافطارات الرمضانية يتبادل الجيران والأقارب الصحون الرمضانية من الوجبات التي تم تحضيرها للإفطار، وبالطبع فإن ى هذه الوجبات ستكون مختلفة المواد والإعداد.

المسحرّاتي هو الشخص الذي يقوم بإيقاظ الناس في وقت السحور وذلك بالطرق على طبل يحمله أثناء طوافه في الشوارع والأزقة والحارات مقابل مردود مالي أو عيني تطوعّي يأخذه من العائلات في نهاية الشهر.

حلويات رمضان يتم اعداد بعض الحلويات الرمضانية التي تصنع في البيوت ولعل أشهرها القطايف التي تعمل من أقراص العجين الرقيقة والتي تحشى بالسكر والجوز وبتعضها بالتمر أو الجبنة ويتم قليها بالسمن أو الزيت ثم يسكب عليها القطر وهو معقود السكر والليمون.

عيد الفطر عيد الفطر والأضحى: في نهاية شهر رمضان يحين عيد الفطر وبعد ذلك بشهرين وعشرة أيام يحين عيد الاضحى وقبل العيدين يستعد الناس إلى العيد المقبل حيث يشترون الملابس الجديدة وخاصة للأطفال ، وتجهيز حلويات العيد والمعمول بالعجوة، والغريبة والكعك بمختلف أنواعه وفي بداية يوم العيد تكون صلاة العيد ثم زيارة القبور.

التهاني، وزيارة الأرحام والأضاحي عند العودة للبيت يتقبّلون تهاني بعضهم بعضا ثم يقوم الرجال بزيارة أرحامهم من النساء، وفي عيد الأضحى يتم ذبح الأضاحي منذ أول أيام العيد وحتى اليوم الرابع حيث تقسّم الأضحية إلى ثلاثة أقسام يذهب ثلثها إلى الفقراء والمحتاجين.

العيديات تقدّم العيديات من الرجال للنساء والأطفال من أبناء العائلة والأقارب ليتمكن الأطفال من شراء الالعاب والنساء من شراء بعض حاجاتهن.

صلاة التراويح طيلة أيام شهر الصوم وحين صلاة العشاء يذهب الصائمون وقد تناولوا افطارهم إلى المسجد لإداء صلاة العشاء ثم صلاة التراويح.

ليلة القَدْر يقوم الصائمون على إحيائها بالعيادة حيث يعتكف بعضهم بالمساجد ويكثرون في العشر الأواخر من شهر رمضان المبارك.

صدقة الفطر وتتمثل في إخراج الصائم بعض النقود وتوزيعها على الفقراء والمحتاجين كما يقوم رب الأسرة بإخراج الصدقة عن أفراد عائلته.

صلاة العيد في بداية العيدين الفطر والأضحى يلبس المسلمون أفضل ما عندهم من ثياب وتطيبون بالعطر ويذهبون إلى المساجد لإداء صلاة العيد وبعد الصلاة وفي عيد الأضحى يبدأ ذبح الأضاحي.

استقبال الحجّاج يقوم الأفراد باستقبال ذويهم من حجاج بيت الله الحرام وذلك بتزيين أبواب البيوت بأغصان الأشجار والرايات البيضاء والأعلام مع الأضواء الكاشفة ولافتات الترحيب وقد يصاحب ذلك إقامة الولائم.

صلاة الاستسقاء تقام هذه الصلاة عند تأخر الأمطار والخشية على الزروع والمواشي، وحدوث سنوات القحط والجفاف إذ يقوم المصلّون بالخروج إلى العراء وإقامة الصلاة مع الدعاء.

المولد النبوي الشريف يحيي المسلمون ذكرى المولد النبوي الشريف في 12 ربع الأول من كل عام هجري وذلك بإقامة الاحتفالات الدينية في المساجد والاندية والساحات حيث تذكر السيرة والمدائح النبوية إضافة إلى الخطابات والشعر والندوات المتعلقة بهذه السيرة.

الاسراء والمعراج يحتفل المسلمون بذكرى الاسراء والمعراج وتقام الاحتفالات الدينية المماثلة لاحتفالات المولد النبوي الشريف.

رأس السنة الهجرية يحتفل الاردنيون بهذه المناسبة وذلك بالخطابات الدينية واستحضار هذه الذكرى العطرة بالأشعار والاناشيد والدينية

وذلك في النوادي والجمعيات وقاعات البلديات والمساجد.

عاشوراء تحظى ذكرى عاشوراء بأهمية شعبية أكثر من رسمية إذ يقوم الموسرون من الشعب بذبح شاة أو ما شابه ذلك وتوزيعها على الفقراء وكثير من الافراد والاسر يصنعون طعاما ويوزعونه على الجيران إضافة إلى إحياء هذه الليلة بالصلاة.

مدفع الإفطار في معظم المدن الأردنية يفطر الناس في شهر رمضان على صوت مدفع قديم يوضع بقرب البلدية أو بمكان مرتفع في المدينة وعند الغروب يطلق طلقة قوية دون رصاص حي، ويعرف الاطفال ساعة اطلاقها فيتجمعون حول المدفع، يغنون ويرقصون وفجأة وعند سماع صوت المدفع يصرخون بصوت واحد هيه وفي كل عام يتكرر هذا المشهد.

موائد الرحمن في بعض المدن الأردنية تقام موائد الرحمن وذلك ببناء الخيم أو الصيوانات الواسعة عند الطريق العام لاستقبال من تعطلت بهم السبل أو المحتاجين وتقديم وجبات الافطار لهم مجانا طيلة شهر رمضان وما يتبقى من المأكولات والحلويات يوزع على العائلات الفقيرة.

الأعياد المسيحية

شراب النبيذ يقدم في الاعياد المسيحية دلالة على دم المسيح.

المسيح قام كلمة تقال عند معايدة المسيحيين لبعضهم

حقاً قام كلمة الرد على المعايدة السابقة.

عيد الميلاد المجيد يوم مولد سيدنا المسيح في الخامس والعشرين من كانون الأول .

عيد الفصح المجيد (القيامه) قيامة سيدنا المسيح وتكون خلال شهر نيسان أو شهر أيار (يوم أحد).

عيد الغطاس معمودية سيدنا المسيح في اليوم السادس من شهر كانون الثاني من كل عام (في نهر الأردن).

عيد الصليب اليوم الرابع عشر من شهر أيلول من كل عام .

أحد الشعانين هو يوم استقبال أهل اورشيلم (القدس) للسيد المسيح عند دخوله ، بأغصان النخيل والزيتون ويكون يوم الأحد السابق لأحد عيد الفصح.

سبت النور السبت الذي يسبق عيد الفصح مباشرة ويرمز الى قيامة المسيح وصعوده إلى السماء.

عيد رأس السنة عبارة عن اجتماع الأهل لتوديع السنة السابقة واستقبال السنة الجديدة.

سبت اليعازر يوم احياء المسيح (اليعازر) من بين الأموات.

الجمعة العظيمه رفع المسيح على الصليب (دفن المسيح).

خميس الابرار رفع المسيح على الصليب.

العلاقات الأسرية

زوجة الأب	يُنظر إليها عن بعض الأسر بأنها حلت محل الأم ، إذا كان الأطفال صغاراً في السن ، وأحياناً تكون الزوجة سبباً في المشاكل داخل الأسرة.
الأم	لها مكانة كبيرة ويسكن معها أفراد العائلة ، ولا تترك وحيدة وتُقدّم لها العيدية ، ويُنادى عليها (يُمّه) ، وينادي الاطفال (ماما).
الخالة	أخت الأم.
بنت أمي	هي أختي أو شقيقتي .
زوج أمّي	ويُنادى عليه (يا عمي) من باب الاحترام .
جدتي	هي الجدة أم أبي أو أم أمي أو أم أحدهما .
يُمّاه	إذا خاف الإنسان من موقف .
أم أبوي	جدتي .
خالي	هو أخو أمّي إذا كان أخوها من أمها ، ومن أبيها (خال) .
يماه	حين ينادي الولد على أمه ولا ترد عليه .
يا يماه	ترددها المرأة عند النواح على ميت ، وتكون بصوت عالٍ أو التعجب من موقف مدهش
يا يمه	عند التعجب من شئ معين .
يُمَّه يُمَّه	من أغنية تُردد في الغور: يُمّه يا يُمّه حبيبي وينه حاطين البحر ما بيني وبينه .
عمة	عندما ينادي الأولاد الكبار على زوجة الأب، أخت الأب، أو أم الزوجة ، وتُلفظ عند بعض العائلات (عَمَّاهْ) .

اعميمتي وِاعْميمي للتصغير (العم والعمة) .

عَموّه عندما ينادي الأولاد على عمهم (شقيق أو أخ والدهم) .

عّمِّي وهو شقيق الوالد أو والد الزوجة .

عمنّا وتُلفظ (عمّ نّا) إذا اشار الاولاد الى عمهم .

يا عم إذا نادى شخص ما على عمّه .

أَخوي الأخ غير الشقيق من أم أخرى هي زوجة الأب .

أُختي الأخت غير الشقيقة من أم أخرى .

الأخ له مكانة كبيرة ، يقوم الأخ الأكبر بدور الأب إذا مات ، وينظر إليه بإحترام .

أخوي عند الإشارة من الأخ إلى أخيه .

الأخ إذا كان من نفس الأب وأم ثانية .

الشقيق من نفس الأم والأب .

أخْ لفظة تُقال عند الشعور بالألم .

أُخوان كل واحد له أم وأب واحد .

أشقاء يكونون من نفس الأم والأب .

يا خُوي للتعبير عن الدهشة .

يا أخي كلمة تقال عند الحديث عن موضوع فيه استغراب .

يا أَخْ حينما يُنادى على شخص غير معروف .

أُختي عند النداء على الأخت أو الإشارة إليها .

يا أُخت عند النداء على فتاة لا نعرفها .

خَيّة عند النداء على فتاة لا نعرفها .

يا خَيتي عند طلب شئ ما من الأخت .

خيتُهْ للنداء على الأخت .

الحماة أم الزوجة ويُنادى عليها (يا عمّة) من قبل الزوج ، وأم الزوجة يُنادى عليها (يا عمّة) من قبل الزوجة .

أحْميّهْ عند تصغير الحماة .

يا حماتي عند النداء على أم الزوجة .

الكِّنة وتُلفظ أحياناً بـ (الكَّنَّة) بتفخيم الكاف وهي زوجة الإبن .

الأب وهو العمود الفقري في الأسرة وله مكانة عالية واحترام كبير .

يابَه للنداء على الأب .

أَبوُي عند الإشارة إلى الأب .

يِبَاه النداء على الأب من البدو.

بابا نداء الأطفال لآبائهم في المدن .

يُبَه نداء على الأب وهي لفظة وافدة من مناطق أخرى .

أبوكْ شخص يشير الى أبي / الشخص المخاطب .

أبوه عند الإشارة الى أب شخص آخر .

أَبوُنا النداء الجماعي على الأب .

وَلَد أبوي الأخ غير الشقيق .

مَرَتْ أبوي زوجة والدي الثانية .

بنت أبوي أختي .

أخت أبوي عمتي .

أخ أبوي عمي .

أبو أبوي جدي .

الخال أخو الأم .

خالي عند الاشارة الى الخال .

خِلّة ناس بينهم نسب وصلة بالخال .

أَخوالي عند الاشارة الى جميع الأخوال .

أولاد خالي أبناء الخال .

عيال خالي أبناء الخال .

وِلْدْ مجموعة من الأولاد لا يدركون الأشياء .

وْلِدِّه مجموعة من الأولاد الصغار الطائشين .

أُوْليد ولد صغير (تصغير ولد) .

عَيّل فِسِفْسِه ولد صغير ضعيف الجسم .

وَلَد زين ولد جيد ، ويقال أيضاً (ولد شاطر) .

اِبْنَيْه البنت الصغيرة .

الطِفِل هو الصغير في البيت سواء كان ذكراً أو أنثى .

عَيِّل الطفل الصغير الذي يُعال .

اِزْغَيْر الولد الصغير .

ضَنَى وتُلفظ (ضْنيّات) ، ويرد بذلك مجموعة الأولاد الصغار .

عِقِبْ مجموعة الأولاد الصغار.

عِجْيَان مجموعة من الأولاد الصغار .

الجَدْ هو أب الأب ، وأب الأم ، وله مكانة عالية .

الجَده هي أم الأب ، وأم الأم ، ولها مكانة كبيرة .

جدُّوه بمِدّ الواو ، عند النداء على الجد .

جَدّي إذا أشار شخص ما إلى جده .

جَدّة عند المناداة إلى الجدّة .

جِدّتي عند الإشارة إلى الجدة .

اِجْديدِة عند نداء الأطفال جداتهم .

يا جدي إذا خاطب الجد أولاد بنته أو أبنه .

ذُرْتي عند الإشارة إلى الزوجة الثانية أو الأولى ، والمقصود (ضَرّة) .

ذُرَه الزوجة الثانية وتُلفظ ايضاً (ضُرّهْ) .

الذَّرّة مُرّه تُقال عند وصف خطر الزوجة الثانية .

المْدَللّه من الدلال ، وهي إحدى زوجات الأب التي تُدلل على غيرها .

الغاليَة زوجة الأب ، المدللة .

حُصْتي عند إشارة الأب إلى زوجته الثانية .

الحُصّة نصيب الأب من الزواج .

البَايرِة الزوجة الأولى إذا أُهملتْ .

المَسْتُورة الإشارة الى فقر وحاجة الزوجة الأولى بسبب الإهمال .

عمود البيت	تُقال للشخص صاحب القدر الكبير ، والمركز الاجتماعي المهم في العائلة والعشيرة
الأساس	مثل أساس الدار، وهو الذي يحافظ على العائلة .
القُرّميّه	أساس العائلة (الجد الأول) مثل جذر الشجرة .
العَوْد	كبير العائلة .
الأصل	أصل العائلة ، وأساسها .
المُدبِّر	الذي يعالج الأمور بحكمة .
الحكيم	الذي يحكم بين الناس بالعدل والسوية ، وكذلك الطبيب الذي يداوي الناس.

آداب السلوك

السلوك الحسن

عَفْيِة تُقال لمن يفعل شيئاً حسناً .

إبْراو تقال لمن يتصف بالأخلاق الحسنة ، ويقوم بعمل طيب .

حَلاّل النَشَب كناية عمن يحل الخلافات بين الناس.

عَابِد رَبُّه يوصف بها الشخص الملتزم بالعبادة .

مِقْري الضيف يُوصف بها الشخص الذي يُكرم ضيفه .

أفندي يُوصف بها الشخص الذي يُعرف بأخلاقه الحسنة وسلوكه الجيد، وهي رتبة في النظام العثماني

مُحترم هو الشخص الذي يُعرف بأخلاق حسنة .

شَهم هو الشخص المتصف بالمروءة والنخوة .

زِينْ الفعل المحمود عند الناس .

كْوَيّس من الكياسة ، وتُطلق على من يفعل شيئاً جيداً .

فلان كُمَّل أي أنه خالٍ من النقائص .

مهذّب شخص حسن الأخلاق .

طعّام الزاد تدل على الكريم .

راعي الأَوْلِة من يعمل المعروف قبل غيره .

صاحِب واجب الذي يُقّري الناس ويقوم بواجبهم .

مَبْخون معروف ومجرّب.

نَشمي صاحب المواقف الجيدة ، والمؤنث نشميه

صاحِبْ صاحْبُه أي يعز أصدقاءه ويخلص لهم .

صِيتُهْ فايع	له ذكر ذائع .
صاحِبْ فَضِل	للذي يعمل المعروف .

السلوك السيء

مْقولَب	كذّاب ومتقلب في كلامه .
هَامِل	سلوكه سيئ ، وظاهر للناس ، ومن ألفاظ المبالغة (هَمُولة) .
مْسُوهي	سلوكه سيئ ، وغير ظاهر للناس أي (تحتاني) .
سَفّاح	أخلاقه سيئة جداً بفعل المنكرات .
رَذيلة	الانسان الدنيئ (الرذيل) .
سِمِج	الانسان الموصوف بالسوء أو المجاهرة بالرذيلة، أو قليل الأدب.
بِتْسَحّب	إذا ذهب إلى فعل المنكرات .
رَدِي	هو الرديء من الناس لأنه يقوم بأفعال غير أخلاقية .
رَدِي	البخيل ، وغير الشهم .
اِمْلَهْوِج	كثير الكلام الذي لا يثبت على رأي واحد، متردد بين الفعل وعدم الفعل.
اِمْهَرِول	كثير الكلام .
بِمْغَصْ	سلوكه سيئ .
اِمْهَرْدِن	يدل لباسه على سلوكه السيئ .
اِمْسُوكج	سلوكه السيئ ظاهر من مشيته .

آداب تقبيل اليد

اَسْتِغْفِر الله	عبارة تُقال عندما يهّم شخص بتقبيل يد آخر ، فيبعد الآخر يده .
يبُوسْوا إيدك	تقال عندما يسأل شخص ما عن أولاد الآخر .
حِبْ على إيدُه	عندما يطلب الأب من ولده ليقبل يد الآخر .
الله يْرِضى عليك	تُقال من الشخص بعد تقبيل يده .
الله يْرضى عنك	تُقال من الشخص بعد تقبيل يده .

آداب التحية

الله مْحيّك	أي حيّاك الله .
الله حَيّوه	وتُلفظ أيضاً (الله يحيووه)
صَحْ بَدَنه	الطلب بداوم الصحة للبدن .
مَرْحَباً	للتحية .
قَوَّك	من القوة ، عند المصافحة .
إِشْلُونَك	وهي من (أي شئ لونك) ويقصد بها : كيف حالك .
عالعافية	للتحية بدوام الصحة وتقال عندما يكون الانسان مشغولاً بعمله.
كِيفَك	أي كيف الحال .

تحية الصباح والمساء

صَبْحُهُ	أي صباح الخير .
صباح الخير	تحية الصباح المعروفة .
مْسّيك بالخير	تحية المساء .
يمِسّيك بالخير	أي مساء الخير .
مسا الخير	أي مساء الخير .
تِصبح على خير	عندما يغادر الانسان جماعته بعد سهرة .

آداب الدعوة إلى للطعام

حَنْهُم	أي نحن منهم
هَنْهُم وأنت منهم	بمعنى أنت من المجموعة التي تأكل الطعام.
انْطَح فالك	أي تَفضّل إلى الأكل .
فالٍ طيِّب	للرد على الدعوة للأكل .
أَقْدِم	تفضّل .
قَرّب جاي	تفضل إلى الأكل .

دعوة الضيف

جيرةْ الله عليك	دعوة الضيف إلى الطعام بشدة .
الله حَيْهُم	تحية الضيف إذا أقبل .
إلْفي جاي	تعال إلى الطعام .
يا رَجَل	تفضل يا رجل .
حَيّاك الله	تحية للضيف .
المْعَزِّب	كل من يستقبل الضيوف.
تفضّل إشرب فنجان قهوة	كناية للدعوة الى الطعام .
خَصّ	القهوة خص/ تستخدم عند تقديم وصب القهوة في الجاهات والعطوات فيخص رئيس الجاهة بالفنجان.
قَصُّ	القهوة قص/ تستخدم عند صب القهوة وتكون من اليمين ولا يستثنى أي شخص من القهوة.
دَيِرةْ القهوة	طريقة صب القهوة حيث تكون من اليمين إلى الشمال للأشخاص الموجودين.
المَنْسف	وعاء واسع مستدير، ليس ذا عمق بعيد، يستخدم لتقديم الطعام، له مجموعة خدمات أو حلقات ويسمونه صحن لأبو حَلَق.
الضيف الاول يعزّب التالي	مثل دارج في البادية وهو ان الضيف الاول يقوم على خدمة الضيف الجديد فيصب القهوة ويقدم له الزاد عند غياب اهل البيت.
ظيف على ظيف من حَظ المِعَزِّب	بمعنى أنَّ الضيف الثاني سيأكل من طعام الضيف الأول.
الظيف أسير المِعْزَّب	أي أنَّ أمر الضيف بيد صاحب البيت دلالة على التكريم والاحترام له.

الظيف ظيف الله، ظيف الرحمن	تقال للحضِّ على تكريم الضيف دون معرفته، وأنَّ الله سيعوّض المعزّب ما يقدّمه للضيف من طعام.
الظيف إن أقبل وزير، وِنْ قعد أسير، وِنْ قام شاعر.	الجملة الأولى لوجوب الترحيب واستقبال الضيف بحفاوة كأنَّه وزير، والجملة الثانية أنَّ أمره بيد صاحب البيت، والثالثة إذا غادر سيتحدث عن مُضيفه وكرمه، إما مدحاً أو هجاءً كما يفعل الشاعر.
ظيف إقراه العُذر وظيف إلّا ابْذِبيحَهْ	أي أنَّ بعض الضيوف يكتفون بما يُقدّم المعزّب لهم، ويقبلون عذره، وبعضهم لا يقبلون إلّا بتقديم اللحم، فيقال لأحدهم ضيوف اللحم.
ظيف وبِيدُهْ سيف	تقال للضيف الوقح الذي يطلب ما يريده بلسانه.
ضيف ليله ما بدير عيلَهْ	أي أنَّ الضيف مهما أتى من تصرّفات غير مقبولة، فإنَّه لن يؤثر على أصحاب البيت.
ظيف باغظ ظيف، والمْعَزِّب يا غافل إلك الله	قد يكون عند بعض الضيوف حقد وكره لبعضهم، دون علم صاحب البيت بذلك.
ظيف طاير يرشّ شَرّه	تقال عن الضيف السيّئ.
الظِّيف المِتْعَشّي ثُقْلُهْ على الأرض	أي أنَّه لن يُكلِّفَ صاحب البيت عناء تقديم الطعام.
الظيف ثلاث أيام وثلث	مدة الضيافة المتعارف عليها ثلاثة أيام وثلث اليوم.

آداب الدعوة إلى الطعام

تْفَضّل علينا	أي أننا ندعوك .
تَراك معزوم	أي أنت مدعوٌ إلى المناسبة .
جِيْرَة الله لا تغيب	أي لا تعتذر .
تَرانا نِسْتَنّاك	أي نحن بإنتظارك .
أبوي بِدُعوك	أي أن والدي يدعوك إلى المناسبة .
يا هلا ورِحِبْ	أهلاً وسهلاً ومرحبا .

آداب الجيران

الجار ولو جار	كناية عن مكانة الجار العظيمة .
جاريْ	أقرب جار لي .
ما يِتْجاوَر	أي يُنصح بعدم السكن بالقرب منه .
كَوم حْجار ولا هَاالجار	يقال المثل في وصف الجار السيئ .
جارٍ شين	جار سيئ .

مفردات في السلوك والعادات

اِمْعَنْقِر	يلبس العقال(المرير) أو الطاقية بشكل مائل دلالة على الكبرياء.
اِيتيكيت	الأسلوب الحضاري في التعامل مع الغير.
حَنْجَلة	المشي بكبرياء
عوافي	تحية بمعنى عافاك الله
خَشْرَمْ	ضيافة زائري المرأة المحببة
الأرجيلة، النرجيلة	الشيشة ذات البربيش لسحب الدخان (لفظ دخيل)
هيشي	من أنواع الدخان/ التبغ

عادات الطعام وآداب المائدة

أكلات وحلويات شعبية

الهَفِيتْ طعام الولائم، كالأعراس، كان يتكون من مفتوت خبز الشراك، ومن فوقه اللحم المطبوخ باللبن، ثم تصب عليه المليحة، يتناوله الناس وهم جلوسا في حالة القرفصاء.

القُسْمَاطْ خبز العيد، هو خبز عادي، يضاف إلى عجينته (القريش) الذي هو بذر شجرة اللزاب (الصنوبر البري) والسمسم والقزحة (حبة البركة) والكركم ليعطيه لوناً أصفر، تُرق عجينته على قالب خاص يكسبه شكلاً مزخرفاً، ويخبز في الطابون والأفران العادية، وبعد أن ينضج ... يغمس بالزيت أو الزبدة.

الزَّحْلُوقَةْ كتلة من الزبدة، توضع على ظهر رغيف ليؤكل مغموساً بها.

قُرصْ العِجَةْ البيض هو مادته الرئيسية ، حيث يخفق البيض والطحين، ويضاف إليه البصل وبعض الأعشاب كالجعدة والبقدونس.. ويقلى المزيج بالسمن البلدي ليخرج طبقاً شهياً على شكل قرص... كانت العجة قديماً الوجبة الرئيسية للمرأة النفساء، التي تُزار من القريبات والجارات والصديقات، ويحملن إليها معهن بالتناوب قرص العجة. وعليها ردّه لمن قدمته لها عند ولادتها.

الزَّبِيْبْ هو العنب المجفف بالشمس، أصله عنب نقي مكتمل النضج، تسطح قطوفه عادة في نهاية موسم العنب، وهو شهر أيلول من كل عام، على جزء من أرض كرم العنب تسمى المسطاح، بعد تغميسها بمحلول مكون من الماء وبعض زيت الزيتون والصفَّة

(رماد المواقد)، وفي ذلك ما يضمن حفظه طرياً نسبياً ومحمياً من العفن والتلف، ويبقى مسطوحاً تحت أشعة الشمس والهواء الطلق حتى يجف، ثم يُجمع ويحفظ غالباً في سلال أو أوعية قماشية أو صواني قشية، ويستهلك في فصل الشتاء، وغالباً ما كان يتعرض موسم صناعة الزبيب في منطقة عجلون إلى سقوط المطر عليه، وفي ذلك ما يُنبئ عن بداية فصل الشتاء الممطر، وقد اشتهرت أول شتوة بعد انتهاء فصل الصيف في عجلون باسم (شتوة المسطاح)

مَعْقُودْ العنب ويُصنع من ثمار العنب بعد التخلص من بذوره، وذلك بطبخه بالقدور أو الطاسات (الطناجر) النحاسية، ثم يحفظ في أوعية فخارية.

مَعْقُود التين يصنع من ثمار التين كاملة النضج، بطبخه كما في معقود العنب.

الجَمِيْد وهو اللبن المجفف على شكل كرات، وكان في الماضي خالي الدسم، ويستخدم الجميد بعد مرسه بالماء لتحويله إلى سائل، ويطبخ مع اللحم ليشكل جزءاً رئيساً من الطبق التقليدي المتعارف عليه (المنسف).

المريس هو الجميد عندما يصبح سائلاً.

الهَيْطَلِيَّة حلوى تصنع من الحليب المُحلى المغلي، الممزوج بقليل من النشأ، لإكسابه بعض التماسك، يُصب في وعاء معدني واسع ليشكل طبقة بسمك لا يتجاوز ٢ سم، وتُساحُ على سطحه طبقة رقيقة من السمن البلدي المذاب، وتترك حتى تبرد، ثم تُقسّم قطعاً وتقدم لأكلها، وأكثر ما تقدم في الأعياد.

دِبْسِ البَنْدُورَهْ هو مربى البندورة، ويصنع من عصير البندورة الناضجة جداً، يغلى العصير على النار، بعد أن يملح بنسبة عالية حتى يخرج على شكل عجينة رخوة حمراء اللون مالحة المذاق، ويستخدم كبديل عن البندورة الطازجة.

مْشَرَّطْ البندورة **قطيّن البندورة**	يصنع من البندورة الناضجة جداً، بتقسيم حبة البندورة إلى شرائح، تُملَّح وتنشر في الشمس، وبعد أن تجف تجمع وتحفظ ليعاد طبخها مع البصل في فصل الشتاء.
الهَويْسَةْ	تصنع من الحمص الطَّري قبل حصاده، تُشوى على النار كما الفريكة، فإذا كان شواؤها خفيفاً سميت مُزّيط، وإذا كان نضجها على النار قد أكسبها الجفاف تسمى هويسة، وتؤكل حباتها مباشرة، ويمكن تجفيف بعضها وحفظه.
قليّة الذرة والحمص	قلية الذرة (البُوشار)، والقضامة من الحمص، حبوب تقلى على النار حتى تحمر وتؤكل طرية، أما الذرة فتصبح بيضاء من الداخل ويكبر حجمها
النَّقْريْة	هو مأكول التسلية، يتشكل من خليط من كل أو بعض: الزبيب والقريش والقضامة والهويسة المجففة والبطم وبذور البطيخ والكوسا والقرع، تتم التسلية بها في التعاليل الليلية والجلسات النهارية.
البَسيسْة	خلطة طحين مع زيت الزيتون مع السكر وتؤكل أحيانا مع القطين.
البُرْغُل	حب قمح مسلوق، يجفف ويجرش، ويطبخ مع العدس أو لوحده.
مليحيَّةْ	ويقال أيضاً (إمْلاح)، وهو مرق اللحم من اللبن المخيض أو من مريس الجميد.
العِجَّةْ	عبارة عن دقيق القمح مع البيض والبصل المقلي بالسمن البلدي يقدم للنفساء.
المِغْلاق	عبارة عن كبد الغنم مع الفش والقلب واللوف، تصنع على شكل كرات صغيرة أو متوسطة وتوضع في اللبن المغلي وتقدم للنفساء.
المَنْسَف	أكلة شعبية أردنية تتكون من اللحم المطبوخ باللبن حيث يوضع فوق الأرز أو خبز الشراك ويضاف إليه السمن البلدي.

السنينوة وهي عبارة عن قمح وعدس وحمص مسلوق، يضاف إليها السكر وتوزع على الأهل والجيران.

الثريدَةْ قطع الخبز يضاف إليها مرق اللحم.

عَقيدةْ اللُوف عبارة عن شوربة لبن الكشك مع اللوف.

العَبيطَةْ عبارة عن مفتول الطحين يضاف إلى الماء المغلي مع القفرة والثوم والسماق.

المَقْرطَةْ عبارة عن قطع عجين صغيرة يضاف إليها الماء المغلي بالعدس والزيت، وتسمى (الرقاقة) أيضا.

جَعاجيل عبارة عن لوف وبصل يضاف إليها البيض والطحين وتطبخ باللبن.

مَسْلوعَةْ عبارة عن سميد القمح تضاف إليه البندورة المفرومة والزيت.

المَسوُطَةْ عبارة عن سميد القمح مع البصل والزيت ويطبخ بالماء.

العَصيدَة (حلوية السميد)، وهي عبارة عن سميدة القمح نطبخ مع مصل اللبن.

المجدَّرة عبارة عن برغل أو فريكة مع العدس والبصل والزيت.

كِشْكِيَّةْ عبارة عن طبخ الكشك المجفف بعد نقعه بالماء مع العدس والزيت.

المكْمورَةْ وتسمى المطمورة في بعض المناطق، وهي رقائق العجين مع البصل ولحم الدجاج والسماق والزيت، تصنع على شكل طبقات وتغلق بغطاء محكم وتوضع في الفرن.

حَوس الصمالةْ (نقارة الكوسا)، عبارة عن لب الكوسا يحاس مع البصل بالسمن أو الزيت.

ورق العنب (ملفوف الدوالي)، يلف الورق الناعم بحشو البرغل مع العدس أو الفريكة أو الأرز ويضاف إليه اللحم المفروم، ويطبخ بالماء المغلي.

ملفوف اللسينةْ والركف ويسمى الركف بالزعموط، ويحشى بسميدة القمح أو الفريكة أو الأرز واللحم، واللسينة ورق نباتي يشبه السبانخ أو ورق الخس.

المقطوطَةْ عبارة عن قطع لحم صغيرة تقلى بالزيت أو السمن.

القَشيم عبارة عن ليَّة الخروف تقطع وتقلى على النار حتى يحمر لونها حيث يستخلص منها الدهن، وتؤكل مع الخبز.

الروس عبارة عن رؤوس الذبائح تطبخ بعد تنظيفها مع اللبن المريس أو بالماء وقد تشوى بالنار.

الطراف عبارة عن الكرشة والأمعاء والكراعين، تنظف وتحشى بالفريكة والحمص أو الأرز وتطبخ.

الكباب عبارة عن عجن البرغل الناعم واللحم المطحون، وتعمل على شكل بيضوي وتقلى بالزيت، أو تشوى على النار.

السليقة كانت تعمل عند بروز أسنان الأطفال، وتتكون من القمح، حمص حب، عدس حب بكمية كبيرة، وتبدأ عملية تنظيف هذه الحبوب من الشوائب، بعد ذلك يتم وضعها في حلة مملوءة بالماء حتى الصباح، ثم يتم وضعها على النار من أجل طبخها حتى تكون طرية وجاهزة للتناول، وبعد الاستواء يضاف إليها الملح وتوزع على الجيران بعد تزيينها بالبطم أو القمبز أو الزبيب.

اِمْجَلّلةْ اِمعانيّة ويعني بالمجلّلة المعانية التي تُعد في مدينة معان من اللبن والسمن والزيت، وفي الصيف كانت تعمل باللبن والزيت دون بصل وتسمى «اِمرققة»، وفي الشتاء تعمل بالسمن. وتتكون المجللة من خبز الفطير أو خبز قرص النار (غير مختمر) وشراب لبن الجميد البلدي وسمن بلدي وبصل، ويتم صنعها من خلال فت الخبز باللبن، ثم وضعها في صحن، وتضاف على وجهها، بعد الانتهاء شرائح البصل المقلي بالسمن البلدي، وتعمل مجلّلة البندورة بنفس الطريقة على أن يستبدل لبن الجميد البلدي بالبندورة التي يتم غلي عصيرها.

الماجور هي الحفرة الصغيرة في منتصف أكلة المجلّلة، يتم وضع السمن البلدي فيها.

البكيلة	مكونة من القمح المحمص في الصاج، تطحن ويوضع عليها سكر وتخلط بالماء ثم يضاف الزيت أو السمن، والنوع الثاني يستخدم الشعير بدلاً من القمح وهو غذاء متكامل وخاصة للأطفال.
القديد	من طرق حفظ اللحم في معان، من خلال تشريح اللحم وتقطيعه وتعليقه وتجفيفه ورش الملح عليه، يعلق على جدار المنزل ويسمى لحمه قديداً.
قورّما أو كشيم	من طرق حفظ اللحم في معان، من خلال حفظ اللحم في صفيحة حديدية (تنكة)، بحيث يتم غلي اللحم بالدهن ويوضع عليه الملح ويخزن في هذه الصفائح الحديدية.
شِنّة	عبارة عن جلد ماعز لحفظ الجميد والتمر والزبيب والقطين.
اِعِقوش	حفظ الرمان مجففاً وتعليقه في السقف.
مطمور	حفظ الرمان مدفونا في الأرض الرطبة في البساتين.
الودك	يتكون من سنام الجمل أو لية الخروف، تتم إذابتها مع وضع الملح والكركم ومما توفر من البهارات، ويستخدم كدهن للطبخ.
اِكبيبات	أكله مشهورة تتكون من اللحم المهروس مع البصل والبقدونس، يتم تجميعها قطعا كروية وتشوى على النار.
اللزاقيات	يتم تحضيرها من عجين القمح الرخو، يتم صبها على الصاج المحمى لتأخذ شكلا مستديراً، وحين نضج الجهة الملتصقة بالصاج تقلب على الوجه الآخر، توضع في وعاء على شكل طبقات مضافا إليها السمن والسكر.
شيشبرك	قطع صغيرة من العجين تحشى باللحم المفروم مع البصل وتطبخ باللبن ، وكلمة بَركْ بالتركي تعني معجنات، وشيش لحم مفروم.
الزلابية	عجين القمح رقيق القوام، يجعل على شكل أرغفة ويقلى بالزيت الساخن على النار حتى يتماسك ويحمر لونه. يضاف إليه السكر.
المطابقةْ	من الطحين البلدي واللحم والبصل المهروس وزيت الزيتون ويُعمل بالصواني.

البَحْتة طعام مكون من الأرز المطبوخ بالحليب ويضاف إليه السكر.

الكِشِك كمية من القمح تنقع بالحليب لعدة أيام، ويضاف إليه الملح والفلفل الحار، ويجفف بالجميد ثم يخزن، وعند الطبخ ينقع الكشك بالماء الدافئ ويضاف إليه الأرز ثم يطبخ.

الشّيف ورق النخيل محشواً بالتمر.

الزقاريط سميدة القمح تنقع بالماء الدافئ، ثم تدعك لتتماسك، وتتخذ قطعا كروية صغيرة، تطبخ باللبن.

خبز الكراديش خبز الذرة.

البَليلةْ حب الحمص المسلوق.

قُفْرة ما يخالط الطعام من سمن أو زيت أو لبن.

غْماس إدام، كل ما يغمس به الخبز وعادة ما يكون سائلاً.

اللدية واحدة الحجارة التي يرتكز عليها الصاج أو القدر. والجمع لدايا.

البحابيث أكلة تتكون من الدقيق الذي يعجن ويشكل على هيئة قطع صغيرة، وتخلط بشراب «الأوطة»، وتوضع عليها كمية وافرة من الدجاج.

المطابق طحين قمح يعجن ويشكل على هيئة دائرة أو مستطيل على عدة رقاقات، ويوضع الزيت بين الرقاقة والأخرى، ويوضع الجوز المدقوق في الوسط، ويخبز في الطابون أو الفرن، ويقطع قطعا صغيرة ويقدم للأكل.

اِرْشيدِيِّة تتكون من القمح المجروش مضافاً إليه العدس الحب والحمص واللبن، تطبخ المكونات مع بعضها، وهي قريبة من (الرُّشوف) إلا أن الـ(اِرشيديه) بعد أن يتم إضافتها إلى الخبز البلدي على شكل (فَتْ) يضاف إليها فوق (الفت) شوربة البندورة المغلية.

الشَّشْبَره تتكون من عجينة القمح البلدي، تُرق العجينة بشكل دائري وقطع صغيرة، ثم تحشى تلك القطع بالفريكة البلدية واللحم المفروم، ثم توضع في اللبن المغلي حتى تنضج.

الشَّشْبَرَك	الشَّشْبَرَه نفسها.
أَذان القِطَاط	الشَّشْبَرَه نفسها، لكن قطع العجينة تكون صغيرة بحجم آذان القط.
المَدْقُوقَة	تتكون من القمح البلدي، حيث يدق القمح المبلل في ما يعرف بـ(المَقِر) وهو حفرة في الصخر، وتتم عملية دق القمح حتى تزال القشرة الخارجية لحبة القمح، ثم يضاف إلى القمح الحمص والعدس واللبن البلدي، وتطبخ المكونات مع بعضها حتى تنضج، وهنالك من الأشخاص من يفضل إضافة السمن البلدي أو زيت الزيتون.
اِمْبصَّلَة	تتكون من عصير البندورة يُغلى على النار، ثم توضع على الخبز العويص (أي غير المختمر) بعد أن يخبز ويفت، ويضاف إلى هذه (اِمْبَصّله) السَّمن أو الزيت البلدي وهو ما يعرف في مجتمعاتنا بـ (الإيدام).
اِبْلَاوي/ بلَاوِه/ جِرِيْش	عبارة عن قمح يُجرش على الرحى بحيث تكون الجريشة خشنة، ثم يطبخ في لبن مخفف، حتى يصبح يابساً كالرز، ويقدم تحت اللحم بدلاً من الرز.
البِكِيْلِة/ البِسِيْسِة	تتكون إما من القمح يحمص على النار ثم يدق ناعماً، وإما من الطحين الناعم الذي ينتج عن الفريكة بعد جرشها، ويضاف إليه السكر، ثم يعجن بماء فاتر، ويضاف إليه السمن بعد أن يُبَسّ.
المْجَلَّله / اِمْجَلَّلِة	تتكون من الطحين البلدي، يُعجن ويصنع منه القرص أو العربود، ثم يُفَّت ويضاف إليه اللبن، ويتم وضع الإيدام عليه بحسب الرغبة، والمكون من السمن البلدي والبصل المقلي به.
القُشْدِة	عبارة عن قمح مجروش خشن يوضع في الزبدة المراد تحويلها إلى السمن، وينضج داخل السمن، ثم يضاف إليه حب العدس أو البيض بحسب الرغبة، ويستخدم لتصفية السمن مما علق به من لبن وغيره.

اِمْطَفِيْت الرَّضْفَة عبارة عن حليب الغنم يحلب مباشرة في (المقر) من الغنم، ثم يُؤتى بحصى وضعت على النار حتى احمرّت، فتوضع في الحليب حتى تصبح باردة، ثم يؤتى بالخبز البلدي (القرص/ العربود) ويفت عليها، وتؤكل من داخل (المَقِر) وهو حفرة صغيرة في الصخر.

حَرْقَ أُصْبُع من الأكلات التي يلجأ ولجأ إليها الناس قديما بسبب الفقر والقلة، وهي عبارة عن بصل يقلى بالزيت ثم يضاف إليه الماء.

فِوِّيْرِيِّة تتكون من عصير البندورة يغلى على النار ويضاف إليه اللبن، ثم يُفت الخبز البلدي به، ويتم إيدامه بالسمن البلدي أو الزيت.

لَزَّاقِي عبارة عن القمح يُطحن ويُعْجن، وتكون العجينة طرية ثم توضع على (الصَّاج) من الخارج وتقلب، ويتم عمل مجموعة اللزاقيات أو الطزازيات أو المطابق، وبعد ذلك توضع واحدة من اللزاقيات ويضاف إليها السمن البلدي والسكر، ثم طبقة من اللزاقيات ثم يضاف السمن البلدي والسكر، وهكذا......الخ.

إِمْطَابق لفظة أخرى، وهي اللزاقيات نفسها

طزَّازِيات تسمية أخرى للزاقيات

النِّسِيِّة عبارة عن لبن مريس أو سديح يضاف إليه الزعتر، ويشرب بارداً.

الرِّثِيِّة عبارة عن لبن سديح يضاف إليه الحليب الطازج.

اِصْفَاه/ مَصْليِّة عبارة عن عجينة القمح البلدي، وتخبز في الصَّاج من الداخل.

مَقْطُوْطَة من الأكلات المليئة بالدسم، وتتكون من اللحم يُقطَّع قطعا صغيرة ويوضع في الصَّاج من الداخل، ويقلى بالشحم، وغالباً ما يقلى بالشحم الذي يغطى الكلى أو شحم الذنبة/ اللّية.

الوِغِيْرةْ عبارة عن حليب غنم مغلي، يضاف إليه الزعتر البلدي والملح.

تِخْشِنّوْ عبارة عن شعير بلدي يحمص على النار، ويؤكل كمكسرات.

الزَّرب عبارة عن مكان مستطيل الشكل من الحجارة القوية، يوضع بداخله اللحم، ولا يترك له متنفسٌ لكي يكون أكثر نضجا.

اِخْمَيْعَة	تتكون من حليب الغنم يغلى ويضاف إليه السُّكر، ويفت به خبز القرص/ العربود، ثم يضاف إليه السمن البلدي، ويشترط في هذه الأكلة زيادة السمن والسكر.
اِحْثِيْمِةْ/ حَثِيْمِةْ	عبارة عن حليب الأغنام أول الولادة، وهو ما يعرف عند غالبية الناس بـ(اللُّبا) بحيث يغلى هذا الحليب على النار حتى يتخثر ثم يضاف إليه الملح أو السكر بحسب الرغبة.
اِمْشَوَّشِةْ	وتتكون من طحين القمح مضافاً عليه البيض والملح، حيث تُعجن المكونات مع بعضها ثم تقلى في السمن البلدي على شكل قرص.
عَصِيْدَةْ	وتتكون من نشأ القمح البلدي، حيث تنقع جريشة القمح البلدي حتى يظهر النشأ، ثم يؤخذ ويطبخ مع الحليب الطازج.
البُرْغُل	عبارة عن قمح بلدي يسلق، ثم يُترك حتى يجف، بعد ذلك يجرش على الرحى، ويستعمل كالرُّز.
مَفْروكِيِّة / اِمْفَرَّكيّة	اسم آخر للزاقي وفركه بالسَّمن البلدي و السكر.
اِمْبَسْبَس	عبارة عن عجينة قمح بلا خميرة وتسمى (عويص)، ويضاف إليها البصل المفروم والزيت البلدي، وتعجن المكونات بعضها ببعض، ثم تخبز في النار.
قُرص الدّقة	(قرص نوع) يجب على من تعمل هذا القرص وهذه الوجبة أن تجلس القرفصاء أثناء إعداده وأن لا تظهر من كبر حجم هذا القرص.
الرقيطة واللوف	أكلة شعبية تتكون من عشبة الرقيطة والبيض البلدي والسمن والبصل وهي أكلة تقدم للنفساء.
الفْيِتة	نبتة تنمو في مناطق الكرك تفرم وتطهى مع الزيت البلدي والبصل.
الدُّقة	أكلة مكونة من الزعتر البلدي المطحون والسمسم مقدم مع زيت الزيتون. .

الفَرْفحينَّة والبندورة أكلة شعبية، وهي عشبة البقلة تعمل سلطة وتطبخ مع البندورة أيضاً.

الفَرفحَينة والعدس أكلة شعبية، من نبات الفرفحينة (البقلة) يضاف لها العدس أو الأرز والبصل المقلي.

أكلة القَطَف تعرف بهذا الاسم لأنها تقطف أوراقها وتطهى باللبن .

أكلة الكَمأة هي نبتة برية موسمية تنمو بعد سقوط المطر وتكون بعد الرعد. والكما أنواع: لزبيدي ،الخلاسي، الجبي، الهوبز.

أكلة الشحوم الشحوم نبته تلتقط من الأرض وقت الربيع، ثمرتها شبيهة برأس البصل، تشوى بالنار، وهي حلوة المذاق.

أكلة الرَّغَيرةْ أكله شعبيه مكونة من حليب الغنم وقليل من الطحين، وتقدم في الأعراس.

الصيادية (الصيدية) وهي الرز المطبوخ بمرقة السمك مع البندورة والبصل المقلي والبهارات، المُضاف إليه الكشنة: السمك المطبوخ بالبندورة والبصل والبهارات.

الطاجن وضع السمك مع البصل المقلي بالزيت وقطع البندورة والبهارات والتوابل داخل الصحن ودفنه في النار.

الطرطور طبخ السمك مع البصل والطحينة.

البخاري طبخ الأرز مع اللحم والحمص والبهارات والتوابل والبصل والثوم والكركم.

البصارة طبخ الفول مع الملوخية أو العدس مع الملوخية.

الويكة طبخ البامية مع العدس.

البزينة طبخ الطحين مع العدس.

البلح المعقود وضع البلح في القطر الممزوج بالقرفة والهيل.

العجوة عجن البلح الطري بالزعتر أو الحبق.

التمر مع السمن حيث يغمس التمر الطازج بالسمن البلدي ويقدم للضيوف.

الحوح	رقائق من العجين على شكل طبقات، تُحشى بالجوز واللوز والسكر ثم تقلى بالسمن البلدي ويضاف إليها الحليب.
الفطير المطبق	رقائق من العجين محشي باللوز والجوز والسكر، تقلى بالسمن ثم توضع في القطر.
النقيطة	العوامة أو لقمة القاضي.
البلوزة (البلوظة)	عبارة عن القشطة بالحليب واللوز.
الكشنة	السمك المطبوخ بالبندورة والبصل والبهارات
الدجاج في الطابون	دجاج مملح ومبهر يوضع في الطابون البلدي القديم.
مفروجيّة	خبز شراك سميك مع زبدة مع سكر.
دعبوب	قرص خبز صغير.
الخبيصة	عصير العنب مطبوخ مع النشأ والسميد.
الدِّبسِ	عصير عنب مغلي على النار رفيع القوام.
الزَّبيب	عنب مجفف.
القُطّين	تين مجفف.
معقود التين	مطبوخ التين مع السكر والماء، يحفظ لفصل الشتاء.
جورة الركن	حفرة صغيرة تستعمل لوضع التين المجفف فيها، وتوضع فوقه قطعة قماش وحجارة لفترة طويلة لحفظه.
فريكة	القمح قبل النضج التام، يتم تعريضه للنار وهو في سنابله، ثم يستخرج الحب ممسوسا بأثر الحرارة.
قَلِّيَّة	القمح الناضج الجاف يتم حمسه بوعاء على النار حتى يتوشح لونه إلى الحمرة.
سليقة	القمح الذي يُسلق بالماء حتى يصبح طرياً.
أكلة الفطيرة	مكونة من الخبز العويص ومرق اللبن والسّمن البلدي والبصل.
أكلة الخميعَة	أكلة شعبية مكونة من الحليب المغلي وخبز الشراك والسّمن البلدي.
الرّقاقة	مكونه من الحليب والعجين.

عيش الرّبيع أكلة شعبية مكونة من جريش القمح المطبوخ مع اللبن المخيض.

المقلوبة أكلة شعبية واسعة الانتشار، مكونة من الرز واللحم أو الدجاج، تضاف لها بعض الخضراوات مثل الباذنجان والبطاطا والزهرة والفول الأخضر، وكانت سابقا تعد بدون خضراوات.

قلاية البندورة مكونة من البندورة مع زيت الزيتون والفلفل والثوم، والقلاية: من أدوات الطهي غالبا ما تكون مصنوعة من الألمنيوم.

المْفرَّكِة مثل:

- مفركة البطاطا مع زيت الزيتون.
- مفركة بطاطا مع البندورة.
- مفركة بطاطا مع اللحمة الناعمة.
- مفركة كوسا مع البيض.
- مفركة بطاطا مع البيض.
- مفركة زهرة مع البيض.
- مفركة زهرة مع البندورة.

المقَالي مقالي بطاطا أو بندورة أو باذنجان أو زهرة أو فلفل.

العيش الأحمر عيش مضافة له البندورة والزيت.

شوربة الفَريكة مكونة من مرق الدجاج أو اللحمة والماء والبصل والزيت مع الفريكة.

والفريكة: هي إحدى مشتقات القمح، تستحضر سنابل القمح الخضراء التي تشوى بالنار ويستخرج حبها ويتم جرشه.

خليطة الفريكة الخضرا مع القريش وتقدم في سهرات الحصاد، لوجود القمح الأخضر.

البُطُم الناشف يجمع البطم الأزرق ويغسل ويجفف ويحفظ لوقت الحاجة.

الفغَشْ هي عملية عصر العنب باليد لفصل الماء عن القشور والبذور.

دَبْس العنب عبارة عن عصير العنب المغلي حتى يعقد.

رُبْ الخروّب شراب الخروب.

بذور الكوسا والقرع وعباد الشمس هي بذور ثمار النباتات المذكورة تنشف وتملَّح ويؤكل لبُّها.

الرِّزْ طعام الأرز

القْرى طعام الضيوف أو طعام المناسبات

يَرْتَع يأكل

المضافي الضيافة

زَهاب مجموعة المؤونة المكونة من الدقيق والسمن التي يحملها المسافر

مَزْهب الوعاء، وعادة ما يكون كيساً من القماش أو الجلد الذي يحمل به المسافر «زهابه» أي مؤنته

الظِرْزة عجين القمح المخلوط بالزيت أو السمن و السكر يخبز على الصاج.

المَدْقوقة وهي مكونة من القمح يبلل ثم يجفف ثم يدق بحجر في (المِقر) ثم يسلق بالماء.

الشُّشْبَره وهي رقائق عجينة القمح التي تحشى بالفريكة أو العدس مع قطع صغيره من الدهن (الشحم المجفف) ثم تطبخ باللبن. وفي زماننا تحشى باللحم المفروم. وبعض البيئات تطلق عليها اسم (الشُّشبرك) وهي كلمة تركية. وفي بعض المناطق تسمى(أذان القط).

الرَّشُوف حساء مكون من القمح المجروش والعدس ويطبخ باللبن (المريس).

اِمْسَخن أكلة تصنع من خبز الطابون ولحم الدجاج المشوي مضافا اليه السماق والبصل والزيت

بَشْبَش اكتمل العجين وأصبح جاهزا للخبيز

الوَدَك يتكون من سنامة الجمل أو لية الخروف ويتم إذابتها مع وضع الملح والكركم ومما توفر من البهــارات ويستخـدم كدهن للطبخ.

مَحاقين جمع محقان، وهي كتلة من السكر على شكل مخروطي، يكسر طرفها للاستعمال ويحفظ الباقي.

فِاكّ اِرقابْها أي مغمورة بالسمن البلدي.

الحريرة حلويات مكونة من الحليب والطحين والسكر.

حَلاوَة السطال هي حلاوة الطحينية المحفوظة في الأوعية المعدنية التي يسمى مفردها (سطل).

القريم عبارة عن خبز الشراك مقروم بالسمن البلدي والسكر.

الزحلوقة عبارة عن الزبدة المدهونة على رغيف الصاج ومرشوشة بالسكر.

دِبسْ الرمان عصير الرمان يطبخ حتى يعقد.

المهداويةْ عبارة عن دقيق القمح يفتل ويطبخ على النار مع دبس العنب.

المقيقةْ عبارة عن عصير الخروب الأخضر بعد دقه، يضاف إليه الحليب.

جبنة التين هي حلوى الرعيان، وتتكون من الحليب تضاف إليه نقاط من لبن التين المأخوذ من ورق أو حب التين.

فّتَّةْ الشاي يفت الخبز بالشاي المحلى ويضاف إليه السمن البلدي.

المَحلونَة خبز يفت بالماء المغلي مع السكر والسمن البلدي.

الراحة وهي المسماة بالحلقوم.

جْعيجبان ويقال أيضاً (كعيكبان) وهي حلوى من السكر على شكل أقراص أو اصابع الكعك

اللباء عبارة عن حليب الغنم بعد الولادة ، يغلى مع السكر حتى يصبح كثيفاً

الهَريسِة نوع من الحلوى، تصنع من عجينة السميد والحليب ويضاف لها بعد إنضاجها على النار القطرُ وهو «السكر المُذاب بالماء».

الجَميد لبن مخيض مجفف على شكل أقراص أو كرات وتسمى زعاميط، يمرس ويُطبخ به اللحم لغايات المنسف

رايب اللبن المرّوب

قطايف حلويات رمضانية

قمر الدين	مشمش يجفف بعد طبخه
الجَميد	لبن مخيض مجفف على شكل أقراص أو كرات وتسمى زعاميط، يمرس ويُطبخ به اللحم لغايات المنسف.
الشَّنينِة	لبن المخيض
فَغمْ	تقال لأكل البندورة وغيرها من الخضار وتعني أكل الحبة مباشرة بالأسنان
بَليلَهْ	حب الحمص المسلوق المملّح
لُقمة	كمية من الطعام توضع داخل الفم.
هَفَّة	شرب كمية قليلة من الماء أو القهوة أو الشراب.
شَفَّة	شرب كمية قليلة من الماء أو القهوة أو الشراب.
رَشْفَة	شرب كمية قليلة من الماء أو الشراب.
صَبَّةْ قهوة	وضع كمية قليلة من القهوة في الفنجان.
مُقْرف	تقال عندما يكون طعم أو رائحة أو شكل غير مستساغ.
مُونَةْ	كمية من الطعام (قمح، رز، طحين، عدس، زيت) تخزن في البيت وتكفي لعدة أشهر.
زاد	طعام.
زُوادَهْ	كمية من الطعام يأخذها المسافر تكفيه لعدة أيام.
الفَتية	طعام
عصريّة	طعام يأكل بعد العصر.
جَرَمْ	تستخدم اللفظة عند تقطيع اللحم فيكون التقطيع بحجم كبير وعلى المعالم الرئيسية كالمفصل والفقرات.
المجازي	تستخدم اللفظة عند تقطيع اللحم فيتم إزالة كمية من اللحم عن العظم وتقطيعه إلى قطع صغيرة (رأس عصفور).
شَّراب	طعام اللبن المطبوخ فيه اللحم.
ديرو الأكل	وضع الاكل في السدور أو الصحون.

الطَوْرَة/ طورات	وهي من العادات المتبعة قديماً عند التقديم للطعام فيكون مجموعة تتلوها مجموعة بداية بالوجهاء وكبار السن كطورة أولى ثم الأصغر سناً والصغار في الطورة الأخيرة، وفي بعض المناطق تسمى(طارة).
المَريس	(الجميد) هو اللبن المجفف ويتم إذابته بالماء ليصبح سائلاً.
تْفضل/ تفضلوا	تستخدم للعزيمة والدعوة لتناول الطعام.
الدِّبِس	وهو من العنب قد يخلط بالسمن ويحفظ في الظروف، أو هو من التمور
القُطِّين	التين المجفف
الزَّبيب	العنب المجفف
الخِلاط	هي عادة بدوية تعني أن يقوم الجيران البدو بعمل مائدة جماعية يتشارك الجميع في صنعها، وتكون خارج منازل البدو في منطقة برية.
الرِشْتاية	عجين ولبن وعدس مطبوخ
طَبيخ سميدة	سميد ولبن وعدس مطبوخ
زَقارِيط	قطع من السميد تطبخ باللبن
جَعاجيل	بيض وطحين وعدس ولبن وبصل
مَكْمورة	عجين وبصل ودجاجة ولحمة توضع في طنجرة وتدفن بالحجر والرماد حتى النضج
لِزْاقِّيات	خبز سميك يغطى بالسمن أو الزيت والسكر
أذان الشايب	عجين ولبن وبصل ولحمة يطبخ ويسمى الشيشبرك
كَبَاب	لحم مفروم مع البصل والبقدونس والبهارات (مشوي) على أسياخ حديدية
قرص حيلة	سميد وبصل يوضع معها بندورة يابسة

الصناعات الغذائية

المخللات	مخلل الخيار. مخلل الفقوس. مخلل الزهرة. جميعها تكبس بالماء والملح والليمون.
مكبوس الباذنجان	(المقدوس) باذنجان بلدي، مع الشطة الحمراء وجوز القلب وزيت الزيتون البلدي والليمون والملح.
مكبوس الفلفل الحار	قرون الفلفل الحار تكبس بالماء المملح وتحفظ في وعاء زجاجي.

الشوربات

الشّوربة	عدس وماء وسمن وبصل.
شوربة ملاح	شوربة عدس مجروش، كما تطلق على شراب اللحم.
شوربة العدس	مكونة من العدس المجروش مطبوخا بالماء حتى ينضج، ثم يضاف إليه البصل المقلي بالسمن. أكلةشعبية واسعة الانتشار.
شوربة الجريشة	مكونة من جريش القمح المطبوخ باللبن المخيض، أو الجميد (الممروس)، يتم طهيه ليكون رقيق القوام.
شوربة المَشَوَّطة	مكونة من لبن جميد، وعصير البندورة والماء، والبصل مقليا بزيت الزيتون أو السمن البلدي.
شوربة القرع	مكونة من القرع ومرق اللبن وزيت الزيتون والماء والملح.
المدقوقَة	أكلة شعبية واسعة الانتشار كثيراً في مناطق الكرك، مكونة من القمح الذي يدق في جرن يدوي، مع العدس الحب واللبن الجميد (الممروس)، يفت فيها الخبز العويص ـ غير المختمر ـ ، ويقدم بجانبها البصل والفجل والسمن البلدي أو زيت الزيتون.
شوربة الرُّز باللبن	الرز مطبوخا باللبن ليكون قوامه رخوا، ويضاف إليه البصل المقلي بالزيت أو السمن.

شوربة الرُّز بالبندورة الرز مطبوخا بمرق البندورة المجففة، أو المهروسة، وإما برب البندورة، مع إضافة البصل المقلي بالزبت أو السمن.

شوربة الرّشوف سميد القمح والعدس الحب، وقد يضاف إليهما حب الحمص، تطبخ جميعها باللبن المخيض، أو الجميد الممروس، وعند نضجها يضاف إليها البصل المقلي بالزبت أو السمن.

شوربة الشعيرية مكونة من شعيرية بلدية وعدس مجروش ومرقة الدجاج أو اللحمة.

أشكال الخبز

خبز الطابون خبز يصنع من عجين طحين القمح في مكان يطلق عليه الطابون.

الطابون مكان يعد في أحد أطراف البيت قديماً، مكون من الحجارة والطين والتبن، ويأخذ شكل وعاء كبير، وتوضع حجارة (سيل) في أسفل الطابون، وتسمى الزلط.

التبن أعواد سنابل القمح المدروس أو المطحون، يستعمل كوقود لنار الطابون.

خُبز العَويص (المقرصات)، هذا الخبز يعد خصيصاً من أجل أكلة المجللة، أو الفتات الأخرى، وهي عجينة غير خامرة، وسميكة بعض الشيء.

خُبز العَربود هي عجينة سميكة على شكل رغيف خبز كبير، يوضع على حجر النار ويرش عليه بعض الطحين في حفرة من الجمر، ويغطى بالنار حتى ينضج تحت الرماد.

قرص النار خبز العربود نفسه

خبز المشروح يخبز في الفرن البلدي اليدوي القديم. ويمتاز بكبر حجم الرغيف وعدم سماكته.

خبز المْبَسْبس يضاف للعجينة زيت وسمن بلدي وسكر ويانسون وسمسم.

خبز الزيت والزعتر خبز مضاف له زيت الزيتون والزعتر البلدي.

خُبْزِ طابُونْ الخبز الذي يخبز في فرن الطابون.

خبز اِكْمَاجْ	خبز مستدير وسميك.
خبز تَنّورِيْ	الخبز الذي يخبز في التنّور.
التنّور	حفرة تبطَّن بالخزف، ويتم إلصاق الرغيف على جدار التنور شديد الحرارة فينضج من الوجهين، من جهة الإلصاق ومن جهة النار.
خُبز القمح	إنه من دقيق القمح البلدي الخالص.
اِشراك	خبز دائري رقيق يخبز على الصاج.
وردة	خبز دائري متوسط الحجم والسماكة(حديث)
حَصّاوي	خبز يخبز في فرن أرضه مفروشة بالحصى.
حَمَام	خبز سَمُّوني (حديث)
اِقرَاصْ عيد	خبز صغير الحجم، مستدير وسميك، وتضاف إليه بعض البهارات، يرق على قطعة خشبية مزخرفة ويدهن بالزيت بعد نضجه.
مْقحِمشْ	خبز العجين على النار حتى يتحمر.
عَويص	العجين بدون خميرة أو غير مختمر.
كراديش	خبز من طحين الشعير أو الذرة.
قراصة	رغيف الخبز الصغير يخبز من قطعة عجين صغيرة دون حجم الرغيف العادي.
طَباطِيب الشعير	هي الكراديش نفسها وإذا كانت الأقراص رقيقة تشبه الشراك تسمى (طبطابي).
خبز الفرن	الخبز المخبوز بالفرن.
الرَضَفْ	هي حجارة صغيرة توضع داخل الفرن، وتوضع فوقها أقراص العجين للخبز.
البَوبَهيَّةْ	تشبه العويصة، ويضاف إليها الثوم بعد النضج.
الفَطايِرْ	خبز يحشى بالكشك أو بالنعنع البري أو الحميض أو الزعتر.
خبز القَراميد	دقيق الذرة الصفراء يعجن مع البصل ويخبز.
قْراص الفريكَةْ	وتسمى أيضاً (القرصة)، وتتكون من دقيق الفريكة بالماء وتخلط بالبصل وتشوى على شكل أقراص.

الطَرْحَةْ تطلق على مجمـــوعة الأرغفة التي تخبـــز دفعة واحدة في الطابون.

أنواع اللحوم

لحم الجِمال (القعود الصغير)، يستخدم لحم الجمال في المناسبات الكبيرة، ومعروف بأن لحم القعود لا يطبخ، بل يقلى بالسمن البلدي إلى أن يستوي.

لحم البقر العجول.

لحم الماعز الأنثى الصغيرة سخلة، والكبيرة عنز، والذكر الصغير جدي، والكبير تيس.

لحم الضأن والأنثى الصغيرة عبور، والكبيرة نعجة، والذكر الصغير خروف، والكبير كبش.

لحم الطيور الدجاج والحمام والشنار والوز والبط.

لحم الأرانب وقد تكون بريّة أو بلدية تُربى عند السكان في الريف.

لحم الغزال وهي برّية يصطادونها من أجل لحمها اللذيذ.

لحوم الصيد (بكل أنواعه).

المنتجات المنزلية من مشتقات الحليب

الحليب السائل المعروف بهذا الاسم عند العموم يخرج من ضروع المواشي بعد ولادتها.

زين الطعام البُر والدر مقولة عندما يقدم الحليب أو أي من مشتقاته مع خبز القمح أي القمح والحليب حيث يرمز القمح إلى الزراعة ويرمز الحليب إلى الثروة الحيوانية، وهما مصدران مهمان للحياة.

غلي الحليب غليان الحليب حيث يرتفع مستواه ويبدأ بالفوران، لذا تراقب المرأة غليان الحليب لتقوم بنقله عن النار إلى الأرض، وتداركه بتحريكه لاستقراره.

الغنم أدسم ويعني أن حليب الغنم أكثر دسماً ووزناً من حليب الماعز.

حليب بزعتر يُغلى الحليب بالزعتر الفارسي ـ البري ـ ويشرب ساخنا مع السكر حسب الرغبة خاصة في الشتاء أيام البرد.

على حله يعني شرب الحليب دون غلي مباشرة من الوعاء الذي تم الحلبُ فيه.

فتة الحليب هي أبسط الأطعمة المُنتجة من الحليب، وهي طعام الصباح في الصيف والشتاء، حيث تُفتت أرغفة خبز القمح في الصحن ثم يسكب عليه الحليب ساخناً فيتشرب الخبز الحليب، ويتم تناولها باليد، وقد يضيف البعض السكر.

اللبأْ ـ الشمندور أول الحليب بعد الولادة، ويكون لزجاً ذا لون مائل إلى الصفرة يسخّن في وعاء معدني على النار مع التحريك المستمر، فإذا بلغ الغليان تخثر وتجمد. وتؤكل إداما بالخبز، وقد يضاف إليها السكر. ويُوصف اللبا بأنه طعام للعجزة ولمن كُسرت عظامه، ولا يكثر البدو منه لأنه ثقيل في المعدة.

الحال ملبي/ ملبية وهو وصف أخذه البدو من اللبا الذي لا يدوم طويلا بعد ولاة الماشية، فأخذ المعنى لمن استهلك ما لديه من غذاء، ومن هنا أخذ الوصف أنه ملبي: الذي لا يملك شيئاً.

الجبنة تحضر هذه الأكلة بمزج الحليب المغلي بمادة (المساة) حتى يصبح الحليب لزجاً، ويسكب على قطعة من القماش ذات مسامات على سطح مستوٍ ليكون على شكل قرص، وترد أطراف القماش وتوضع فوقه قطعة من الخشب أو الحجر فيصبح القرص بين سطحين مستويين، ونتيجة الضغط يبدأ المصل بالخروج من القماش، وسرعان ما يجف القرص في الداخل فتزال عنه القطعة الضاغطة ويخرج من القماش، يقسَّم بالسكينة ويؤكل مباشرة، أو يتم غليه بالماء مع الملح لحفظة لفترة طويلة.

جبن/ جبنة يلفظ المنطقة الغربية اسم الجبنة مؤنثه (جبنة). بينما يلفظ أبناء البادية الاسم مذكراً (جبن).

رز بحليب وتسمى عند أهل البادية «اِبْحَتَةْ» بإمالة الألف وسكون الباء وفتح الحاء، وهي عبارة عن رز مطبوخ على نار هادئة بالحليب، وبعد النضج تسكب في وعاء مفتوح ويضاف إليها السكر حسب الرغبة.

شاي بحليب تضاف كمية من الحليب إلى الشاي فيتجانس.

الجبجب هو اللبن المتخثر الذي فصل المصل عنه.

المريد هو المريس الذي يعجن عجناً وتكون كميه الماء المضافة له قليلة ولا يستعمل للشرب وإنما يؤكل بالخبز بإضافة الزيت.

المصل هو الماء النافذ من الخريطة ويحتوي مواد متنوعة وقد يستعمل كعلاج لآلام الكلى.

الغبيب هو اللبن الخاثر.

اللقيط والمطيع اسمان للبن الخاثر المستخرج من الخريطة قبل انتهاء فترة المصل «توجد فيه نسبة من اللزوجة».

الروبة يوضع الحليب المغلي في وعاء لحين انخفاض درجة حرارته لحد الفتور، تضاف إليه كمية صغيره من اللبن الرائب، ويلف بقطع من القماش التي تحفظ الحرارة بحيث يتحول الحليب جميعه إلى لبن رائب بعد عدة ساعات.

اللِبن يقصد به سكان البادية «المخيض»، حيث يتم وضع اللبن الرائب في السعن وتحريكه بحيث يفصل اللبن وتستخلص الزبدة.

الفويرة هي طبخ البصل المفروم مع اللبن لدرجة الغليان، ثم سَكبه في وعاء، وتؤكل بالخبز، وقد يفت الخبز في وعاء مفتوح وتضاف إليه الفويرة.

الرايب اللبن بعد ترويبه.

المقطوع لبن مخيض مصفًّى خاثر قليلاً .

النسيّة	مرس الجميد مع الماء.
شيخ اللبن	لبنة كبيرة تكون وسط اللبن المعد للجميد.
عوّاس السمن	من يصنع السمن.
اللبن	يصنع منه الجميد واللبنة والجبنة.
صناعة الجميد البلدي (الجميد الكركي)	يوضع اللبن في وعاء كبير ويوضع على النار لدرجة حرارة عادية حتى ينعزل اللبن عن مصله، وبعدها يرفع اللبن عن المصل (الجبجب)، ويوضع في قطعة قماش أبيض تسمى (خريطة)، حيث يضاف لها الملح وتربط بشكل جيد، وتوضع في وعاء كبير (وتُرص)، أي تضغط بالحجارة جيداً حتى يعصر ما تبقى من ماء اللبن، بعد ذلك تقوم النساء بوضعه في وعاء كبير ويعجن اللبن مع الملح ويأخذ شكل كرات كبيرة و(يُشر) في الهواء حتى يجف.
صناعة الجبنة البلدية	تستدعي ذبح خاروف صغير لا يتجاوز عمره عشرة أيام بحيث لا يكون أكل العشب، تؤخذ معدته بما فيها من حليب وتُعلق بعد ربطها جيداً حتى تجف وتسمى (مساة)، تؤخذ قطعة منه وتوضع في قطعة صوف نظيفة ثم تغطس بالحليب ويتم مرسها ليتساقط مذاب المحتوى في الحليب، ويترك الحليب لوقت حتى يتكاثف ثم يتماسك. عندها يصير جبنا.
المصل	هو الماء المُصفى من خريطة اللبن أثناء عملية صناعة الجميد.
صناعة اللبنة	تصنع بنفس طريقة صنع لبن الجميد، ولكنها تكون طرية وغير قاسية، تصنع على شكل دوائر وكرات ذات حجم صغير، وتحفظ في زيت الزيتون.

مفردات تتعلق بالطعام

اِمنزلة	باذنجان وبندورة يطبخان معا.
اتدحبر	عمل الطعام على شكل كرات.
اِمحمظ	الطعام الفاسد الذي أصابته حموضة.

اِمدمس	الفول والحمص (مسلوقين).
شايط	الطعام إذا احترق.
بابا غنوج	باذنجان مشوي مدقوق مع لبن وثوم وملح وزيت.
سايح	ذائب، تقال للسمن ولكل شيء في حالة ذوبان ما عدا الماء.
بسبوسة	حلوى/ دبس مع طحين.
رشاد	نبات ورقي يستعمل في السلطات.
اِسخى	زد، وهي من السخاء،أي الزيادة، وهي علامة الكرم.
اِطباقةْ	طبق دائري مجدول من القش يوضع عليه الطعام.
اِفغش	كل بطريقة الفغش/ أي كسر الحبة بطريقة عشوائية من جميع الجهات.
طُعْمة	كمية الطعام التي تقدم للجيران أو الأقارب أو الفقراء.
النُقّوط	قطع نقدية تقدم للطفل وتوضع في الوعاء الذي يعاد لأهله.
اِكتيت	نضوج زائد، ذوبان.
اِقراص الحيلة	قطع عجين محشية بالبصل.
اِقْرى	عادة ما يتعلق هذا الاسم على غداء العرس.
اِقظامه	حمص محمص على النار.
اِمبصل	طبيخ (برغل مع بصل).
اِمتبل	باذنجان مسلوق ومطحون يخلط بالثوم واللبن.
اِمخشرم	حبات الحمص توضع على النار ثم تكسى بطبقة سكر خشن.
اِمخمج	عليه عفن.
اِمردد	رقائق عجين تخبز مع ثني أطراف الرغيف، ثم يرش عليها السكر والسمن.
اِمسبَّحة	حمص مسلوق وطحينية.
اِمفركة	بطاطا مفرومة وبصل وزيت تقلى مع بعضها، مضافا إليها البيض المخفوق.
اِمفعَّص	الفاكهة المكسرة فوق بعضها.

اِمقرقد	يابس، جاف.
اِتلمظ	اشتهى طعام، حرك فكيه ولسانه نتيجة تذوق الطعام.
اِمقحمش	الخبز إذا زاد نضجه وقلت رطوبته.
جاط	صحن واسع.
جافر	تقال للخبز البائت.
حلوش	قلي بالزيت أو الدهن.
حوايج	بهارات وتوابل.
دالع	قليل الملح.
رايب	اللبن الذي يحتفظ بالزبدة.
رصيع	مخلل الزيتون.
سمبوسك	فطائر لحم.
سمسمية	حلوى مصنوعة من سمسم وقطر.
الملّة	الرماد الساخن، ويخبز خبز الملة في الرماد الساخن
دحمس	جعل لقمة الزاد مثل الكُرة.
زوِر	نشوب الطعام في الحنجرة.
شَحِن	يأكل بنهم.
يزْرُط	يبلغ الطعام دون مضغ.
مطايب اللحم	القطع المفضلة من الذبيحة.
قفّر	سكب السّمن على الأكل وخصوصا في الفطيرة.
مِتْنصّل	اللحم مستوي كثيرا ومسلوخ عن العظم.
ناصل	اللحم مستوي كثيرا ومسلوخ عن العظم.
ألفّت	تقطيع الخبز قطعاً صغيرة وسكب الشراب عليها.
كل لقمة بألف عافية	يقولها المعزّب، جملة ترحيبية.
الجِدي	للردي.
الخروف	لجليل الضيوف.
اِمَترّز	اللحم القاسي.

زَعِق	مالح.
حالة	لا مالح ولا حلو.
الشقفَةْ	المأكولات التي تقدم للضيوف وفي المضارب والقرى من قبل الجيران، تكون الشقفة بشكل دوري على أصحاب البيوت الذين يجتمعون في حي واحد.
الرِّدْ	أجرة الطحن تدفع لصاحب المطحنة إما عينية أو نقدية.
الخبز الحاف	الخبز الذي لا يقدم معه أي نوع من الإدام.
يرَّبِي الِكْتافْ	أي تتغذى عليه الأجسام فتنمو.
خبز وْميَّةْ عافيةْ مَخْفيةْ	الخبز والماء يعطي الجسم صحة غير ظاهرة.
لنْ طَلَعْ سِنُّهْ، خَبَّوا الخبز عنه	إذا ظهرت أسنان الطفل، لا تتركوا الخبز أمامه دائماً.
العيش	طبيخ جريش القمح باللبن.
ماالِحنا	هي دعوة لتناول الأكل معنا.
أكلنا مع بعض خبز وملح	تعني أننا صرنا أصدقاء حيث كنا نتشارك في تناول الطعام.
أكلنا عيش وملح	ويقال كان بينا عيش وملح، وكلها تدل على الود والمحبة.
خاين العيش والملح	هو الذي يخون الصداقة والجوار.
جيعان	تعني الجائع.
العَقْبَةْ/ الخمرة	قطعة من العجين تؤخذ لتوضع في العجنة القادمة للتخمير.
الكَاجُو	ويلفظ في بعض المناطق «الكاشو» وهو من المكسرات اللذيذة، وثمرته على شكل هلال ويجلب من المناطق الاستوائية.
تَعْ بُورِد	أي تعال واقترب وتناول الشراب البارد، والمعنى البعيد هو إراحة النفس وتخفيف المعاناة.
دَحْمَسْ	كوّر لقمة الطعام دَحْمَسْ
التسالي	قد تأتي بمعنى المكسّرات، وكذلك الانبساط والتسلية عن النفس التسالي.

زير ماء	وعاء مصنوع من الفخار يبرد به الماء في الصيف.
الحِّز	هو القطعة الصغيرة من البطيخ وغالباً ما تشبه الهلال.
كاس ميْ	كوب ماء
طُعْمَه ْ	أكل يقدمه الجيران لإطعام جيرانهم، وكل طعام يقدم مجاناً وعلى غفلة.
المعازيم	المدعوين الى الطعام.
الشلو	زنبيل العجوة أو التمر.
زيت السيرج	الزيت المصنوع من السمسم.
تمر هندي	من الأشربة اللذيذة ويصنع من قشور التمر هندي.
كُرْكُمْ	من بهارات حوائج الطعام.
المَقْلوبِهْ	طعام يطبخ من اللحوم أو الدجاج مع الخضار أو اليخنة.
بوظَهْ	من المرطبات.
فَتّوْشْ	من انواع السلطات مع خبز ناشف مرشوش بالماء ويخلط بالبقدونس والبقلة والبندورة والنعنع والخيار.
تَبْولَهْ	برغل + بقدونس + نعنع + خيار + بندورة + ليمون وزيت زيتون وملح.
اِمْسَخّنْ	طعام اكله شعبية ، دجاج محمّر مع بصل بزيت زيتون يضاف له سماق وفلفل وصنوبر مع خبز الطابون.
كْنَافَهْ	حلوى اصلها من نابلس.
اِشْرَاكْ	خبز قمح من العجين الرقيق المخبوز على الصاج، دونما خميرة.
جَقْجَقْ	الأكل ملأه بسائل حتى أصبح كالمرق.
كوارع	الكراع ما دون الركبة إلى الكعب، وفي الدواب مستدق الساق، وتطلق على اكله الكوارع بعد الطبخ.
فَتّوْشْ	من انواع السلطات مع خبز ناشف مرشوش بالماء ويخلط بالبقدونس والبقلة والبندورة والنعنع والخيار.

تَبْوِلَهْ	برغل + بقدونس + نعنع + خيار + بندورة + ليمون وزيت زيتون وملح.
نَقَارةْ	حفارة الكوسا.
الحلقوم	الراحة
يخنة	ملفوف
الدُّقّة	الزعتر والسمسم والسّماق
البكَيلة	قمح مطحون وسكر وزيت أو سمنة بلدية
ساندويش	لُفافة الرغيف
ششبرك	طعام من العجين المحشو باللحمة، ويطبخ باللبن، غير عربية، وتعرف أيضاً بأذان الشايب
الملّة	خبز النار(خبز ملّة)
أبا البحتات	تحقير للذين يتناولون الرز والحليب.
بعابيل نجمة	لبن جميد، نسب إلى امرأ تدعى نجمة.
الجبجب	من أنواع اللبن.
جبّن الحليب	عمل من الحليب جبناً.
جريشة	مجروش القمح مع اللبن المخيض.
حواجه السمن	طيوب السمن/ بعض مواد العطارة التي تُضاف للزبدة لتعطيها اللون الأخضر والنهكة
الحوّاجين	العطارون/ وما يخلطونه تسمى (الحوايج).
خبز الملة	خبز النار، ينضج بالرمضاء وهو فطير، أو يُلزق بتجويف الصاج ويُعرّض للنار.
دجّر الحليب	سخنّة حتى صار رائباً
الزرب	اللحم الذي يشوي في حفرة النار
عربود	الخبز يصنع في النار/ قرص النار
فُطرة	طعام الفطور في رمضان/ أو زكاة رمضان وتُعطى قبل عيد الفطر
القرص	خبز النار / العربود.

قرينيّة القشدة

كشك جميد اللبن في لهجة عجلون.

اللزاقي خبز الشراك مع السمن والسكر.

مالَحَ أكل من طعام غيره.

سماط الخضر نوع من الخبز ينذر للخضر / وغير الخبز.

الكشكية الرشوف.

وجبات الطعام

وجبة الفطور تكون في الصباح الباكر قبل الذهاب للعمل (وتكون مكونة من الخبز البلدي والجبنة أو اللبنة أو البيض والحليب والزيت والزعتر).

وجبة الغداء تكون في وقت ما بعد الظهر.

وجبة العشاء تكون مساءً، وكانت الوجبة الرئيسية، وتقدم فيها شوربة العدس، أو الرشوف، أو المدقوقة، أو المشوّطة، أو القرع والعدس.

أماكن تناول الطعام

الشِقّ الجزء المخصص للرجال من بيت الشعر ويسمى الربعة، وخاصة الضيوف.

المَحِرْمْ الجزء المخصص للنساء من بيت الشعر.

العَقِدْةْ مكان يقدم به الطعام في بيت الطين.

المَصْطَبَةْ مكان مرتفع في أحد جوانب بيت الطين ويخصص للجلوس أو لتقديم الطعام.

العَريشَةْ مكان يجهز خارج البيت، يسقف من القصب أو أعواد النباتات، ويخصص للسهرات في ليالي الصيف بعيداً عن الحر في بيوت الطين.

المضافة المكان الذي يخصص لاستقبال الضيوف.

مناسبات تقديم الطعام

طعام غُرِّةْ رمضان الطعام الذي يجهز في اليوم الأول من شهر رمضان المبارك، يوزع منه على الجيران.

طعام الوداع الطعام الذي يجهز في اليوم الأخير من شهر رمضان المبارك، يوزع منه على الجيران.

طعام الطهور هي الوليمة التي تقام عند ختان الأطفال.

طعام الونيسةْ ذَبيحة وطعام يجهز من قبل أهل الميت ليلة الدفن.

طعام السبوعيةْ وليمة تقام من قبل أهل الميت بعد مرور أسبوع على الوفاة.

طعام الأربعينيّةْ وليمة تقام من قبل أهل الميت بعد مرور (٤٠) يوماً على الوفاة.

دعوات المناسبات دعوات يقيمها الأشخاص في مناسبات عديدة مثل (بناء بيت جديد، ترفيع وظيفة، تخرج أحد الأبناء، عند قدوم طفل للعائلة، عند ختم القرآن الكريم لأحد الأفراد).

دعوة العرس هي المأدبة التي تقام في حفلات الأعراس.

عزَّام العرس هو الشخص الذي يقوم بدعوة الناس إلى الوليمة.

خيَّال العرس هو الشخص الذي يقوم بدعوة الناس البعيدين إلى الوليمة راكباً فرسا.

طعام الأعراس الطعام الذي يقدم للمدعوين لحضور حفل العرس.

القرَى أو الوليمة، تسمية أخرى لطعام الأعراس.

طعام العروس وجبة صباحية يعدها أهل العروس أو أهل العريس أو أحد الجيران في أول صباح للعروس.

صباحية العروس الطعام الذي يرسل للعروس صباح يوم العرس.

طعام زْوارِة العروس ذبيحة يحضرها أهل العريس وتذبح في بيت أهل العروس عند زيارة ابنتهم لأهلها لأول مرة.

طعام الطّيانات والطيانات هن النسوة اللواتي يقمن بتقوية سطوح المنازل بالطين قبل مواسم الشتاء، وأثناء العمل يقدم لهن الطعام.

طعام الولاّدّةْ الطعام الذي يصنع للنفساء.

طعام الطهور ويدعى بالوليمة، ويكون بذبح شاة يدعى لها الأقارب والجيران.

طعام المناقيص طعام يقدم لأهل الميت.

طعام الونيسةْ الطعام الذي يصنع في أول ليلة لدفن الميت.

طعام السبوعيةْ يذبح أهل الميت ذبيحة أو أكثر بعد أسبوع من الوفاة ويقدم للمدعوين.

طَعْام الأربعينيةْ يذبح أهل الميت ذبيحة أو أكثر بعد مرور أربعين يوماً على الوفاة ويقدم للمدعوين.

طعام العَوْنَةْ ويقال طعام هابين الريح، وهم الذين يساعدون الناس في عمل ما، إما بقطف الزيتون أو الحصاد بدون أجر، وغالباً ما يكون الطعام رشوف.

طعام الشْتا حيث يكثر استعماله في فصل الشتاء ويتكون من المفتول المطبوخ بشراب البندورة.

طعام الْخميسيَّةْ وهي ولائم لدعوة الأرحام في يوم الخميس من كل شهر أو سنة.

طعام المولود وهي العقيقة، حيث تذبح شاة أو أكثر ويدعى لها الأقارب.

طعام البناء وهي (الصبَّةْ) أو (الوكيرة)، وذلك بذبح شاة عند الانتهاء من سقف البناء، ويدعى لها الأقارب والجيران والعونة.

طعام الركوة ويعمل لمن انفصل عن عشيرته والتحق بعشيرة أخرى.

طعام آخر الحصاد الطعام الذي يقدم للعونة عند نهاية موسم الحصاد وقد لا يكون لحماً.

عادات الطعام في الأعراس

المنسف اللحم البلدي المطبوخ باللبن أو الجميد (المريس)، ويوضع فوق الأرز أو خبز الشراك.

المجللّة الخبز العويص (غير خامر) يفت باللبن، ويجلل بالبصل المحمّر والسمن البلدي.

فطيرة الحليب	الخبز العويص يُفت بالحليب المغلي المُحلّى بالسكر ويوضع عليه السمن البلدي.
فطيرة اللبن	خبز شراك أو عويص يُفت باللبن ويُضاف إليه السمن البلدي.
البكيلة	حبوب القليّة تُطحن على الرحى، وتُعجن بالماء المُحلّى بالسكر، ويُضاف إليها السمن البلدي.
الراحة	حلوى تعرف قديماً بهذا الاسم، وبعضهم يسميها راحة حلقوم.
الكعيكبان	حلوى من السُكَّر على شكل ألواح مستطيلة ذات ألوان.
الدخان	الدخان العربي (الهيشة) .
القهوة العربية	(البن والهيل) السادة.
شاي عود القرفة	هو الشاي الأسود الذي يُضاف للماء والسكر ليصطبغ الماء باللون الأحمر، وقد تضاف أعواد القرفة إلى الشاي للنكهة.
الفستق الشامي والقضامة	هو الفستق الحلبي المعروف، و(القضامة) حمص محمص بالملح.
اللزاقيات	(الفَرِك) خبز الصاج السميك والسمن البلدي والسكر.
الملبس	قطع من السكر الجاف.
الحلقوم	مكعبات من الحلوى، تُسمّى راحة حلقوم.
الزبيب	العنب المُجفف.
القطين	مجفف التين.
الدُقة	قلية القمح المطحون يُضاف إلى الزعتر المدقوق ناعما بالإضافة إلى السمسم والسماق وبعض البهارات مثل الكمون وغيره.
المقطوطة	أكلة مكونة من معلاق الذبيحة الذي يتكون من الكبدة والرئة والطحال والقلب والكلى، أو قطع اللحم الصغير المقلية بالسمن البلدي.
عِلَب التُّوفِي	علب معدنية لحفظ قطع حلوى التوفي «وتؤخذ العلب لتقدم هدايا في المناسبات
كَباتْشيونو	من ألوان القهوة الحلوة.

فَصْفَصَة البزر	أكل البزر «لب البطيخ»
البَسيسَهْ	طعام فيها مهروس من قلية القمح والسكر والسمن البلدي

عادات الطعام في الأعياد

وجبة الإفطار	فطيرة اللبن والخُبز الشراك والسّمن البلدي، أو فطيرة الحليب وخبز الشراك والسّمن البلدي.
وجبة العشاء	يقدم منسف اللحم واللبن والشراك، أو العيش على مدار أيام العيد .

عادات الطعام في الأعياد/ المسيحيين

أكلة السليقة	مكونة من القمح المسلوق والسكر والزيت تقدم في العزاء.
المشروبات	مشروب النبيذ: يصنع من العنب الأسود بعد أن يخمر في زير خاص، ويوضع في قبو المنزل. المشروبات الساخنة والباردة.
البيض الملون	يقدم للأطفال في عيد الفصح.

عادات الطعام في الأتراح

المنسف	لحم ولبن وعيش أو رز وشراك.
الفطيرة	فطيرة اللبن مع الخبز العويص والسمن البلدي، وذلك طول أيام العزاء التي تستمر لغاية أربعين يوماً.
أكلة رَقيق البْلت	رغيف عربود (خبز)، يفت ناعماً مع الحليب المغلي والسكر والسمن البلدي.

عادات الطعام في الميلاد (المرأة النفسا)

الشُوربات	شوربة الفريكة مع اللحمة. شوربة الفريكة مع الدجاج.

التّمر والبيض مكونة من التمر والبيض والسمن البلدي.

شوربة الملَاح عدس مجروش وبصل.

الكبدة (فتحة الفم) معلاق الذبيحة.
يقلى بالسمن البلدي والبصل.

الحثيمة حليب الشاة في الأيام الأولى من ولادتها.

البريَبرة مكونة من العدس واللبن والمرق.

مشوش أكلة مكونة من الطحين والبيض والبصل.

الجَراوة أكلة مكونة من قمح مقلي ومطحون وزبيب وتمر وسمسم والحبة السودا والحلاوة.

فتحة الفم (فْتَاحة الفَم)، أكلة فتحة الفم تقدم للنفساء، وهي دجاج بلدي مقلي بالسمن البلدي والبصل.

القهوة

السَحِن هشم القهوة إلى حد النعومة.

المدق يد خشبية على شكل عصا غليظة، ثلثها الأسفل مساوٍ لعمق المهباش، والآخر له مقبض، لدق القهوة.

المهباش ما تدق به القهوة بعد حمسها، والأصل أن يكون مصنوعاً من خشب ذي نوعية معينة

دَلّة قهوة الدلة ما تغلى بها القهوة العربية

ضبيح المهباش الصوت الذي ينتج عند دق القهوة في المهباش.

المَصَب تجويف يمتد من الجهة الأمامية من البكرج، لإسالة القهوة منه.

القهوة البكر وهي التي أول ما تعد.

التشريبة ناتجة عن غلي الحميل لأكثر من مرة.

الثفوة الناتجة من غلي الحميل للمرة الثانية.

الحِثِلْ هو الحميل الذي سيطرح.

الظَّبْيَة وعاء من جلد الشاة لحفظ القهوة قبل استعمالها وطبخها.

الحَميل	ويسمى أيضاً الحِثِالْ والحِثِل، أي ما تبقى من حبوب القهوة في الدلة.
الشيمة	تكريم البعض للبعض للآخر.
فنجان الضيف	هو الفنجان الأول لاستقبال الضيف، ولا يجوز الامتناع عنه لأنه من (الملحة).
فنجان الكيف	هو الثاني ويستزيد الضيف تشوقا للقهوة.
فنجان السيف	هو الذي يُخص به أحد الرجال لإنفاذ أمر صعب.
الفِنْجان الرابع	الفنجان الأول والثاني يشربها الضيف إذا استكثر. أما الفنجان الثالث فهو للضيف كامل الخصال. وأما الرابع فيسمى فنجان الحاجة فيستعد المعزب ويسأله عن حاجته وقد يضع الفنجان الأول على الأرض دون أن يشربه فيكون لطالب حاجة
خَصّ	القهوة خص/ تستخدم عند تقديم وصب القهوة في الجاهات والعطوات فيخص رئيس الجاهة بالفنجان.
قَصُّ	القهوة قص/ تستخدم عن صب القهوة وتكون من اليمين ولا يستثنى أي شخص من القهوة.
دَيِرةْ القهوة	طريقة صب القهوة حيث تكون من اليمين إلى الشمال للأشخاص الموجودين.
الدَّلَّةْ	(دلة القهوة)، مصنوعة من النحاس، تستخدم لغلي القهوة وحفظها. وتأتي على عدة أحجام لعدة استخدامات، منها للغلي، ومنها للتصفية، ومنها لحفظ الزائد من القهوة.
البكرج	وعاء اسطواني مصنوع من النحاس، له مقبض جانبي ممتد ليمسك به من يصب القهوة، وله مصب من أعلى وتحت أسفل الفوهة التي يحكمها غطاء.

المحماسَةْ وعاء مقعر سميك أملس السطح من الداخل، مصنوعة من الحديد المقوى، ولها ذراع ذو طول مناسب يتم الإمساك بها لتقي اليد من النار، يتم تحميص القهوة النيئة بها.

المبردة وعاء مصنوع من الخشب على شكل صندوق صغير مفتوح الجهة العليا، عريض من الخلف دقيق من الأمام، يتم وضع القهوة المحمصة به لتبرد قبل دقها.

الجُرن/ النجر/ المهباش يصنع من الخشب على شكل دائري كبير، ومثقوب من الوسط، ومزين من الخارج بقطع مزخرفة من النحاس أو الفضة بأشكال جميلة يستخدم لدق القهوة.

يد الجُرن أو المهباش مصنعة من الخشب ومزينة بالنحاس والفضة.

المَزَهَبَةْ أداة لحفظ القهوة، متخذة من الجلد، أو منسوجة من غزل الصوف الملون.

الظبيةْ وعاء من جلد الغزال أو ينسج من الصوف تحفظ بداخله القهوة الطازجة وتعلق بواسط البيت.

الفنجان وعاء بحجم قبضة اليد، مصنوع من السيراميك، أبيض صاف من الداخل، موشى من الخارج، يستخدم لشرب القهوة.

قَهوة صَايدِة طعام القهوة عندما يخالطها شيء غريب

الفنجال لفظ آخر للفنجان.

المَنْقَل أداة مستطيلة مصنوعة من المعدن، يوقد بها الحطب، وتوضع على طرف النار أوعية القهوة النحاسية لتبقى محتفظة بحرارتها.

المهوان أو البمبة جرن نحاسي أو معدني صغير ويستخدم لطحن البهار.

السخان بديل الدله حديثاً.

الطَّبَاخ وعاء يستخدم في أول مراحل إعداد القهوة، وعادة يكون مصنوعا من الحديد المغطى بمواد لا تصدأ كما (القيشاني)، أو ربما استخدمت الدلة لهذه الغاية.

الحَمِيل	هو حثل أي مسحوق القهوة بعد غليها، وعادة ما يتم طرحه بعد عدة غلوات تمت.
المِلقْطَ	ما تقلَّب به النار.
المِنْقل	إناء معدني توضع به الدلال وجمر النار.
الجُورة	النقرة، أو الحفرة التي تغلي فيها القهوة.
النّفيلة	كومة من التراب بطرف الشق بقرب الجورة.
البن	القهوة الحب.
الهيل	البهار.
المِصْفَاية	ما تُصفى به القهوة من الشوائب.
المِركَبة	ما توضع عليه الدلة أثناء الطبخ.
الكيف	السرور.
الصّبّاب	القهوجي.
شايطة	محروقة.
صايدِة	فيها شائبة تغير الطعم.
نَضْاض	صوت النجر.
دقّة الجُرن	الفن في صوت الجرن أثناء دق القهوة.
إيد الجرن	ما تدق به القهوة في الجرن.
راكبة الثلاث	يقصد بها الدلّة على ثلاثة حجار في النقرة.
دمّ الخلنداةْ	تشبيه لون القهوة بدم الخلند.
يعدل الرأس	بعد شرب القهوة الرأس يهدأ عما به.
مسكوب باليسرى	يصب الفنجال باليد اليسرى.
مشروب باليمنى	مقدم للضيف أو الشارب باليد اليمنى، وعلى الشارب استلامه باليمنى.
عدنية	من عدن.
سيلانية	من سيلان.

آداب المائدة

بَدَل حَقّ	هي قيمة عينية، قد يتم التنازل عنها لتصبح معنوية، يلتزم بها المدعو للطعام عند إخلاله بآداب تلبية دعوة الداعي.
مَرَّاق الطريق	هو الشخص المسافر الذي يمر من أمام بيت الداعي الذي يدعوه لتناول الطعام.
المكْسَب	اعتبار الضيافة وتلبية الدعوة مكسباً معنوياً وسمعة طيبة لصاحب الدعوة.
دعوة الحَّل	الدعوة لتناول الطعام وحل المشكلة أو المشاكل قبل الجلوس على المائدة.
المعزّب	صاحب البيت الذي يستضيف الفرد أو الجماعة.
دعوة الحجّاج	الدعوة لتناول الطعام لمجموعة الحجاج بعد العودة من مناسك الحج.
جِيرِةْ عليك	هذه الجملة تقال للتأكيد على المدعو من قبل الداعي لتناول الطعام.
الغاَنمين	جمع غانم وهي صفة حسنة تطلق على الرجال ذوي الصفات الحميدة.
بُكْرَةْ	تعني غداً، وبعد بكرة تعني بعد الغد.
دعوة المناقيص	دعوة لتناول الطعام للجماعة التي فُقِدَ أحد أفرادها (بالموت) فنقص عددها.
دعوة المجبَّرين	المجبَّرين هم المناقيص أنفسهم، وكأن اللفظ دعاء الله سبحانه وتعالى ليجبر مصابهم.
مسدِّد	أي أن وليمة المدعوين قد التزم بها أحد الأشخاص.
بُكْرَه عِنْدْكُوا	أي ستكون الوليمة عندكم يوم الغد
الليلة الجايِّهْ	تعني الليلة القادمة
دَعوة العريس	دعوة العريس لتناول الطعام بعد الانتهاء من مراسم العرس.

دَعوِة الرحيل/ رَبْط ذِيَّانَك	دعوة لتناول الطعام يقوم بها من قرر الرحيل عن جماعته، وهي موجهة للجيران.
دَعوه النزول/ النزالةْ	دعوة لتناول الطعام موجهة لمن ينزل عند جماعة من القوم أو يجاورهم، وتسمى (النزالة).
العَزايم	مفردها عزومة وعزيمة وهي الدعوة لتناول الطعام.
اِفِلْحُوا	تقال للجماعة وللمفرد اِفلح، وهي من الفلاح وتعني الدعوة لتناول الطعام.
غانمين	مفردها غانم وتعني الرجل الكريم.
أَفْلَحْتْ	أي أنك من أهل الفلاح.
خَفْضَه	تقليل من شأن الشخص.
طَرَف المعزِّب	جهة صاحب البيت، أو مكانة صاحب البيت.
الأكل ما عليه حَيا	الابتعاد عن الحياء أو الاستحياء عند تناول الطعام.
يُواكل ومُواكَلَةْ	وتعني مشاركة صاحب الدعوة للضيوف في تناول الطعام.
بْخاطْرُه الزاد	أي ما زال راغباً في تناول المزيد من الطعام.
طَرْق السدِر	أي الدق على السدر أو الصحن بأطراف الأصابع.
تلحيس	من اللحس، أي لعق بقايا الطعام العالقة بكف وأصابع اليد.
الغسول	هي عملية غسل اليدين.
المسايير	تعني الضيوف.

أقوال مأثورة في آداب الطعام

زادك إن أكلْتُه راح وإن أطعمته فاح	للحض على إطعام الطعام لما يجلبه من سمعة طيبة.
بيت السَبْع ما يِخْلى من العظام	دلالة على وجود الطعام بشكل دائم في بيت الكريم.
إن ضربت أوجع وإن أطعمت أشبع	للحض على الإقدام على الشجاعة والكرم.

البادي بالكرم أَكرم	ويقال صاحب الأوله أو الأولى وهو الذي يقدم على الكرم سابق في المعروف.
البيت الضيق بِسِع ميت مْحب	دلالة على الكرم والمحبة وكلمة(ميت) تعني مئة.
على راي العرب وافلحوا يا ضيوف	هي دعوة لتناول الطعام حسب عادات وتقاليد العرب.
وسع باب دارك بِكْثروا زوارك	دلالة على الكرم، فالباب الواسع معناه الرغبة في استقبال الزوار.
لقمة قليله بتِدْفَع بلايا كبيرة	وتقال أيضا بلاوي كثيرة، بمعنى أن إطعام الطعام قد يدفع بعض المصائب.
اللي جيت فيه أروح فيه	جملة تقال لتلبية طلب ما مع رفض شرب فنجان القهوة حتى الحصول على الموافقة.
القهوة خَصْ والشاي قَصْ	جملة تعني أن من آداب القهوة أن يبدأ تقديم الفنجان الأول لشخص مخصوص، بينما يقدم الشاي للجميع من أول الصف.
كل أكل الضباع وقوم قومة السباع	أي كل بسرعة وقم بسرعة
يقطع ذراعُه للضيف	كناية عن كرم المعزّب.
حيا الله الساعة اللي جابت الضيف	تحية عند مجيء الضيف يقولها صاحب البيت.
المهلِّي	هو المضيف الذي يرحب بالضيف.
والمهلِّي ما يولِّي	رد الضيف على ترحيب صاحب البيت بأن لا يغيب، والمعنى يتضمن دعاءً بطول العمر.
من مَمْشاكُوا لملقاكوا	الممشى المكان الذي قدم منه الضيوف والملقى هو مكان الضيافة.
والُو الخير	ويقال (الخير بالموالاةْ) والمعنى دعوة لتناول الطعام الحاضر.
الخير بوجُهْكوا	أيضا هي دعوة لتناول الطعام لمن حضر وقت تقديم الأكل.
الميسور	الطعام الذي استطاع صاحب البيت إحضاره.

مَيْسُور غانم	بمعنى أن الطعام الحاضر من رجل غانم، بمعنى صاحب غنيمة الكرم.
مهَّنا ولكُوا عندنا مثَّنى	جملة يقولها المعزّب ويتمنى عودتهم ثانية.
مَحَّلْ ما يسري يمري	دعوة لانتفاع الضيف بالأكل.
أكل الزُلم ع قد أفعالها	وتقال أكل الرجال ع قد أفعالها، أي أن الرجل يأكل على قدر فعله، فكلما زاد جهده زاد أكله فلا يعاب.
أُكُلْ أكَلْ الجمال وقوم قبل الرجال	أي أن على الرجل أن لا يتمهل كثيرا في تناول الطعام، فعليه أن يأكل بعجل وينهض عجلا.
دَربي دَرابي الجْمال، وقوم قبل الرجال	الدرابي: أطعمة للإبل من جريش الحبوب يجعلونها على شكل كرات ويلقونها بأفواهها، وبها تم تشبيه لقم الأكل من الثريد يجمعها الرجل ملء يده.
اِعْيارْ الشبعان أَربعين لُقْمةْ	قول لحث من يعتذر عن الطعام لشبعه بالإقبال على الطعام.
زَادْكُو وافي ولسانكُوا دافي	طعامكم كثير وألسنتكم دافئة أي أنها حلوة الكلام.
يا ريت كُل واحد أكَلْ، صحتين وعوافي	كلام المعزّب يرد على الضيف بالتمني له الصحة والعافية.
الأكل على قَدْرْ المحبَّةْ	جملة يقولها صاحب البيت للتشجيع على الأكل.
ابن الخير بهَّدي على الأكل مثل الطير	الذي تربى على العز يهبط على الأكل كالطير، أي يأكل بلطف وقناعة.
لُقْمَهْ هَنيّة تكفي مِيَّةْ	تعني الأكل القليل الذي يقدم عن طيب خاطر يكفي لعدد كبير من الناس.
يِخْلِفْ عليكوا	وتقال أيضاً (خلف الله عليكوا) تقال بعد الانتهاء من الطعام من قبل الضيوف.
دايْمِة	تقال أيضاً من قبل الضيوف بعد الانتهاء من الأكل، وهي أمنية بدوام النعمة.

بَيْتكوا عامر	دعوة بدوام عمار البيت. يقولها الضيوف عند المغادرة.
لاقيني ولا تْغديني	أي أن الترحيب بالضيف أهم من تقديم الطعام.
أكل الرْجال دين على الرجال	وتعني رد الكرم بكرم مثله.
أكل الرجال على الأنذال صدقة	أي أن الكريم لا ينتظر من النذل رد المعروف أو الكرم.
اللي يَوكل من صحون الناس بَدَّهْ يْحُط فيها	دلالة على أن الكرم دين لا بد من سداده.
اِعْزِمْ واجزم والأكل نصيب	أصر على الدعوة، لكن إجابة الدعوة قد تحصل أو لا تحصل حسب ظروف المدعو.
الجُود من الموجود بدها طراوةْ من الجلود	الكرم من موجود البيت، ويفضل أن يكون الطعام لحماً.
ارتع بالحُمص وقَيِّلْ بالفول	أي دع الغنم تتغذى على الحمص، وتمضي وقت القيلولة في حقل الفول (يقولها صاحب البيت للضيف دلالة على حبه له).
الهَرْجَةْ على المعزب	أي أن بداية الكلام والحديث يتولاه المعزب.
الأكل الساخن يحمي حاله	للحض على تقديم الطعام ساخناً جداً (ليتمكن المدعوين من الأكل ببطء).
اللقم تدفع النقم	أي أن الطعام يزيل الضغائن ويصفي النفوس.. وللمقولة معنى آخر: أي أن الطعام يقع موقع الصدقات فيدفع ما قد يتعلق بجزاء السيئات.
الأكل باليد أمرى	وتعني أن الأكل باليد أمتع، وأنفع للصحة. (وكلمة أمرى أصلها «أمرأ» تعني أنفع).
أُكُل بيدك أمرالَك	للحض على ضرورة تناول الطعام باليد لاعتقادهم أنه أنفع.
اللي ما بَوكِلْ بِيدُه ما بِشْبَعْ	دعوة الشخص بضرورة الأكل باليد.
اللي بوكِل على ضرسه بنفع نفسه	يعني أن كل شخص يأكل يفيد نفسه.

الرّاس للقنّاص	أي للصياد.
اللسان للشاعر	أي لمن يقول الشعر.
عبّا شِدْقُه	أي ملأ فمه زاداً.
المصارين بِغَوْقَن	صوت الأمعاء يدل على الجوع.
قلّط	أي قدم المنسف.
من وَسَاع	بقولها الضيف للمعزّب وهي دعوة باستمرار الكرم.
اللي بوكل لوحده بِغُص أو بِزْوَّرْ	دعوة لمشاركة الآخرين بالأكل بعداً عن الأنانية.
أكل الواحد يكفي اثنين، وأكل اثنين يكفي ثلاثةْ	للحض على مشاركة الآخرين بالأكل مهما كان قليلاً .
لُقْمَةْ هنيَّةْ ونفس مرضيَّةْ	مثل يدل على القناعة ورضى النفس.
الطعام إذا توزع بِتْقِل بركته	دعوة لعدم توزيع الطعام وتركه في صحن أو وعاء واحد.
بركة الأكل مع واحد من الجماعة	دعوة لمشاركة الآخرين بالطعام.
حبَّاب بَطْنُه	الذي يأكل دائماً منفرداً ولا يرغب بالأكل مع الجماعة، وهي عادة ممقوتة.
اللي ما إلُه كبير يشتري له كبير	دلالة على أهمية وجود رب البيت أو شيخ العشيرة أو القبيلة.
بيت بلا رواق تزِيحه الريح	الرواق ستر بيت الشعر من جهة الغرب حيث بالأغلب هبوب الريح، وكلمة بتزيح تعني تزيل، والمعنى هو أن الرواق يحفظ البيت من أن تعبث به الريح، كما هو كبير العائلة.
البيت بلا كبير ما إلُهْ تدبير	كناية عن أهمية كبير العائلة.
بَعِدْهُمْ يوكْلوا من صحن واحد ويشربوا من نفس القدح	كناية عن تماسك العائلة.
	كناية عن تماسكهم العائلي خاصة بالزواج والثروة.

دقِيقهُم بْزِيتهُمْ الرَّدايا	ومفردها رديء، وهو الذي ينفصل ويبتعد عن الأسرة (أي أنه جاء بعمل رديء).
اللي بَطَّل عن العيلةْ رَيتُه بالمَيْلِةْ	دعوة بالهلاك عل من يبتعد وينفصل عن العائلة.
بِهدَّي على ريحة الأكل مثل الذبان	يقال للشخص الذي يبحث عن الأكل خارج البيت، والذّبان تعني الذباب.
زَامْ بَطْنُهْ على ظَهْرُهْ وماشي	تقال لمن يتطفل على الناس وكلمة (زام) تعني حامل.
لا تكثر الهَّفْ بتِتْلَف	تقال أيضاً للمتطفل، الباحث عن الأكل عند الناس.
الفَجَع	ويقال الفجعان للذي يحب كثرة الأكل ويأكل بلا قناعة.
البطيني	من يحب أن يملأ بطنه من الطعام، وتلك صفة مذمومة لأنها تشي بقلة عزة النفس.
مَشْفوح ما بِرْحم حالُهْ	الذي يأكل أكثر من حاجته فيسبب لجسمه الضرر.
خلِّي للهوا مَطْرَحْ	وتقال من أجل ترك الأكل قبل الشبع.
الأكل للشبعان خَسارَةْ	للحض على عدم تقديم الأكل للشبعان.
كُلْ شي ببلاش، نفسك كمان بِبلاْش	إذا كان الأكل بدون ثمن، فجسم الإنسان له قيمة وأهمية، وكلها للحض على عدم الإكثار من الأكل الذي بكثرته يسبب الضرر للجسم، وكلمة (ببلاش) تعني مجاناً، وكلمة (كمان) تعني أيضاً.
نُص البَطِنْ ولا مَلاتُهْ	ويقال نص البطن يغني عن ملاته، وتفيد أن على الإنسان الاكتفاء بالتقليل.
يَوكلْ سَلْ وْتَلْ	عبارة عن الأكل الكثير، ويوكل تعني يأكل، والسل هي السلة.
تُمُهْ جامعْ وبطنه كنيسةْ	أي أنه يأكل ما هب ودب، أو كل يتهيأ له.
بَوِكل اِبْمصرياتي وعيني ع جيراتي	تعني الشخص الذي يرغب بامتلاك ما لدى غيره من الجيران.
الجيش ما بشبع إلا من الخرفيش	الجيش تعني الجمال، وهذه ترغب بأكل النبات الشوكي، ومن النباتات الشوكية الخرفيش.

عند البطون غابت الذهون	أي أن الجائع ينسى كل شيء عندما يرى الطعام.
لُقْمَةْ الناس ما بتشبع	للحض على القناعة بما يملكه الشخص.
مثل الكُر ما فيه بْثُمُّهْ أشي مُرْ	الكر هوابن الحمار الذي يأكل كل شيء حتى وإن كان مراً.
مثل الطاحُونةْ الموكلة أرداها	كناية عن الفجعان الذي يأكل كل شيء حتى الرديء من الأكل.
مثل المِنْشار طالع ماكل، نازل ماكل	تقال للشخص النهم الذي يستحوذ على كل شيء حلالا أم حراما.
ما بشبع لو اِتهُّر عليه من الروزنة	تقال للشخص النهم الذي لا يشبع، والروزنة هي طاقة في سقف المنزل، وكلمة اِتُهُّرْ تعني إنزال الحبوب بكثرة.
جِيل بعبع، بوكل ما بشبع بتناديه ما بسمع	تقال للأولاد الصغار الذين يأكلون كثيراً، ولا يأبهون بالعادات والتقاليد.
فلان بيه بَشْعَةْ	أي يغضب من الطعام الذي لا يعجبه، وهي عادة سيئة.
بِحْرد عن الطعام	أي يغضب ويمتنع عن تناول الطعام وهي عادة سيئة.
بُوزُهْ بلطم كُوزُهْ	البوز يعني الفم، وحالة الغضب الشديد تجعل الفم يبرز إلى الأمام بشكل بشع.
ثُمْ أَجقَمْ وبِّدهْ خاشوقةْ	الثم هو الفم، وأجقم تعني ميلان الفم إلى إحدى الجهات، وبده معناها يريد، والخاشوقة هي المعلق، والجملة كلها مسبة للشخص الذي لا يعجبه الطعام ويشبع.
ما بعْجِبُهْ العَجَب ولا الصيام برجب	تقال للشخص الذي ينتقد كل شيء.
الجَوع أَشد الوجِاع	كناية عن تأثير الفقر في نفس الإنسان.
الجيعان بِحْلَمْ بالخبز	كناية عن تمنى الإنسان للأشياء التي يفتقدها.
جُوع تاتِنْهِري وكُلْ تاتنفري	للحض على الصبر على الجوع، والأكل حتى التخمةأ وكلمة تنهري تعني أن تتلف من الجوع، وتنفري تعني امتلاء المعدة إلى أقصى حدها حتى تكاد أن تنفري، أي تنسطح. و(تا) بمعنى حتى.

عازة القمح يا طاحن الشعير	كلمة عازة تعني الحاجة، والجملة تعني أن الشخص يلجأ إلى الشعير عندما يفتقد القمح، لأهمية القمح وعدم مساواته بالشعير.
المُواكَلةْ	أي أن تتناول المجموعة الطعام في آن واحد، ولا يتركون المائدة إلا بعد شبع الجميع كي لا يعجل بعضهم بعضا.
كيف تنام وجارك جيعان	للحض على مساعدة الجيران والمحتاجين.
الغَسُول واجب والأكل قسمة ونصيب	الغسول تعني غسل الأيدي استعداداً لتناول الطعام، وقد يحدث أن من يغسل يده لا يأكل من الطعام.
كَسْرةْ الصُّفْرةْ	وهي تناول الطعام مع شروق الشمس.
فَكّ الرِّيق	وهو أول الطعام بعد النهوض من النوم صباحا.
الصَّبُوح	الأكل صباحا.
رغيف من صُبُوحي يريح روحي	للدلالة على أهمية تناول الفطور.
الفطور مسامير الرُّكَبْ	للدلالة على أهمية الفطور.
قلبي يحب العيش اللي عليه واجد القَفرةْ	دلالة على حب الناس للمأكولات التي تحتوي على الدهن. وكلمة القُفْرَة تعني الدهن الحيواني أو النباتي حيث يضاف إلى الطعام.
غَمِّسْ الزيت وناطح الحيط	دلالة على الصحة التي يكسبها الجسم من تناول الزيت، والحيط هو الحائط
اِتْغَدّى واِتْمَدّى	وتعني التشجيع على الاستراحة بعد الغداء.
ما بِقيمَكْ عن غداك إلا أَلَدْ اِعْداك	ما بقيمك عن غداك، تعني الذي يتسبب في تركك الغداء[1] وكأنه عدو لدود، وهذه الدلالة على أهمية الغداء للإنسان.
العَصْرونيةْ	وهي وجبة خفيفة يتناولها الفرد بعد العصر وقبل المغرب.
العَشَاءَ الماشي	دلالة على عدم أهمية العشاء.
طربوشك بلا داير وأنت بالعشا حاير	دليل على قلة الاهتمام بمكونات العشاء، وحيرة الفرد في انتقاء المواد المناسبة للأكل.

العَشا مَشى والمعتمد على الصبوح	دلالة على تفضيل الفطور على العشاء.
بات بلا عشا وِتْرجّلْ	لبيان عدم الاهتمام بالعشاء.
يا سامعين الصوت	مناداة عامة لكل من يسمعها.
اللي في هَواه الطعام	أي من يرغب في تناول الطعام.
يِفْلح عليه الجيرةْ	دعوة لحضور الوليمة وتناول الطعام.
كَبير العَيْلةْ	كبير العائلة.
لُقْمه هَنيّةْ تِكْفي مِيّةْ	أي الأكل القليل مع الرضى يكفي الكثيرين.
الجَدي	الجلوس على الركب والكواحل.
التربيع	الجلوس متربعاً، أي مع ثني الرجلين.

عادات البيع والشراء

المكاييل

العرام	ما يملأ الكف.
الحفنة أو اللهوة	ما يملأ الكفين المفتوحين الملتصقين.
العشراوية	عشرة أمداد.
العِلبْة	ثلاثة أمداد.
مَلْو الفنجال	قدر ما يملأ الفنجان.
الكمشة	ما تستطيع قبضة اليد من الإمساك به.
قَفْشَة	ما تحمله الأصابع الأربعة.
ملا أبطه	الكمية التي يحملها الشخص تحت الإبط مثل سنابل القمح والشعير.
الصاع	وهو نصف المد ووزنه عشرة كيلو غرامات.
المد	وهو صاعين، ووزنه عشرون كيلو غرام.
الربعية	وهي ربع المد ووزنها خمسة كيلو غرامات.
الثمنية	وهي ثمن المد.
العلبة	وهي ثلاثة أمداد، ما يعادل ستون كيلو غرام.
الفردة/ الطحنة	وهي خمسة أمداد، ما يعادل مئة كيلو غرام.
الكيل	وهو ستة أمداد، ما يعادل مئة وعشرون كيلو غرام.
الغرارة	وتتسع لحوالي ثلاثمئة وستون كيلو غرام، وكانت تحملها الجمال.
البطحية	وتتسع لمئتين وأربعين كيلو غرام، وكانت تحملها الجمال.
القُفّة	لكيل البصل.

المِغْطاس هو كيل للحليب والرائب.

البقولة هو مكيال من الفخار للحليب والرائب، وهو أكبر من المغطاس.

النُّصْمُد أداة للكيل تساوي 10 كم، وتكون من الحديد أسطوانية الشكل

المقاييس

شبر المسافة بين الخنصر والابهام عند فتح اليد.

فتر المسافة بين الابهام والسبابة عن فتحهما.

اصبع مقياس مسافة الإصبع، وغالبا يكون السبّابة.

ابرة مسافة طول الإبرة.

مئة إبرة مقياس للقفز العريض.

ذراع المسافة بين إمساك الإبهام مع السبابة وحتى عظم الكتف لأعلى.

الذراع المعماري وحدة قياس للبناء، والقصرة، والبلاط،واسمه الذراع المعماري، ومن أجزائه المدماك أو القدم، وهو ثلث الذراع.

ذراع القماش الذراع التجاري وطوله 68 سم ومن أجزائه (الشبر، والفتر)

باع المسافة بين الذراعين عند فتحهما.

الفحجة وهي طول المسافة بين القدمين بأقصى طول يستطيعه الإنسان البالغ.

الخطوة وهي المسافة بين القدمين حين المشي.

معناة وطولها حوالي 40 مترا، وهي أدارة لقياس الأرض.

مقرط العصا وهي المسافة بين مكان رمي العصا ومكان سقوطها، وهي مسافة افتراضية تعني قرب المكان.

قيراط مقدار الاصبع وهي بشكل أفقي.

المقادير التراثية

شْمال مقدار ما يمسكه كف الحصّاد من سيقان القمح.

الغمر مجموعة شمالات.

عبطة مقدار ما يحمله الشخص من مواد بين ذراعين وهما مضمومان إلى صدره.

شبطة مقدار ما يحمله الشخص من مواد على ذراعه مضموما إلى صدره.

حزمة مقدار من الحطب مضمومة ومشدودة بواسطة الحبل، وكانت تحمل إما على الظهر أو الرأس.

الوزن

الرطل وهناك الرطل الشامي ووزنه اثنان كيلو ونصف، أي اثنتا عشرة أوقية ونص.

الوقية ووزنها ربع الكيلو، أي مئتان وخمسون غراماً.

القُطْمة كيس يزن حوالي ٥٠ كغم.

الحِمَل هو مكيال للعنب والحطب والحجارة ومقداره ٢٥٠ كغم.

قنطار ويعادل مئة كيلو غرام.

طن ويعادل ألف كيلو غرام.

كيلو ووزنه ألف غرام.

الجّرة لوزن السوائل.

ميزان آلة تستخدم لوزن المواد.

القبّان آلة تستخدم لوزن المواد الثقيلة.

النقود

الليرة وحدة نقدية تركية الأصل

القرش وحدة نقدية معدنية تركية الأصل.

الليرة العثمانية الذهب وحدة نقدية وكانت تساوي100 قرش، ومن أجزائها نصف الليرة، وربع الليرة،ومن مضاعفاتها: الليرتان والنصف والخمس ليرات، وتسمى (العصملي الذهب).

البارة	أصغر وحدة نقدية من النحاس، وكل أربعين بارة تساوي قرشاً لا تستخدم حالياً في الأردن
الليرة المجيدية	أو (الريال المجيدي الأبيض)، ويعادل ما بين أربعة وعشرين قرشاً إلى تسعة عشر قرشاً.
نصف القرش	تعريفة (5 فلس) أردني
القرش	(10 فلس) أردني
خمسة قروش	50 (فلس) أردني، شلن أو شِلِم.
عشرة قروش	(100 فلس) أردني إِبْريزة.
قرشين ونصف	25 فلس أردني، قرطة.
ربع دينار	(25 قرش) أردني، (250 فلس) أردني
نصف دينار	50 قرش أردني، 500 فلس أردني، نُص دينار (ورقي ومعدني).
دينار ورقي	ويساوي 100 قرش، نيرة.
خمسة دنانير ورقية	اِمْخَمّسِة.
عشرة دنانير ورقية	اِمْعَشّرَةَ.
خمسون ديناراً ورقية	وهي أكبر قطعة نقدية ورقية أردنية
درهميّة	دراهم أو نقود.
صرّ	الهدية من النقود تقدمها الحكومة العثمانية لشيوخ العشائر.

العقود

الصّك	عقد.
سَنَدْ	عقد.
الطّلاع	بيع آجل التسليم
الفايض	الربا.
الفوات	المسامحة.
الكفيل	ما يكفل الحق.
الرهن	ما يرهن مقابل الدين

العوض البديل.

المَسامحة الإعفاء.

مفردات تتعلق بالبيع والشراء

ديلَفَري خدمة التوصيل «من المطعم إلى البيت أو مكان العمل». مفردة حديثة ودخيلة

طَبْطَبَة لفظ يستعمل للتعرف على جودة البطيخ والشمام وقد يستعمل للضرب على الشيء ضربات خفيفة.

بطاقة الڤِيزا كارد بطاقة سحب النقود

إنْسام سام الشيء قدّر الشاري الثمن، وهو الحوار الذي يجري بين البائع والشاري

وزّن إشتري بالوزن

كيّل إشتري بالكيل

الدّوّاجْ التاجر المتجول على ظهر حمار

المصاري النقود وقد سميت كذلك بالأردن لأن العملة المستعملة في أواخر العهد التركي كانت تضرب في مصر وتستعمل في الأردن وكلمة مصاري تعني مصرية

العَميل هو التاجر الذي يتم الابتياع من عنده، مقابل نتاج مواسمهم، ديناً أو حاضراً

الطَّلاع اقتراض لأجل يتفق عليه الطرفان.

نِيَرَهْ دينار

نيرَهْ لَيْرَة (عملة نقدية)

هاود تخفيض السعر، أي خفض السعر

دوآَج بائع متجول

بخشيش الإكرامية

كَحْيان مفلّس

بَريَزَهْ قطعة العشرة قروش

القضاء العشائري

مفردات اختصاصات القُضاة

أَبو هِنْ هو القاضي (العقبي) المختص بقضايا العرض.

أَرْباب الخيول القضاة الذين ينظرون قضايا الخيول.

أَهلْ الاقطاعات قضاة الاراضي و المراعي و المياه، وهم غالبا من ذوي الاملاك المشهود له بالأخلاق

أَهْل الرسان القضاة الذين ينظرون قضايا الخيول.

الزْيادي هو الذي ينظر قضايا الاموال و المواشي.

القصاص والمخلاص القاضي الذي يحدد مقدار الاذى الذي لحق بأحد الأطراف أو الطرفين في قضايا الجروح والضرب.

اكْبار العرب رجال الصلح ينتخبون من بين المشايخ والكبراء لترفع اليهم المسائل الهامة التي ليس لها شهود

الضْريبي ويفصل في نوع القضية ويحدد القاضي المختص للنظر بها.

أَلعُقبي القاضي المختص في قضايا العرض.

الغْويرضي يحدد نوع القضية و يعين القاضي المختص للنظر بها.

قاضي الحامْلة وينظر القضايا الخطيرة الهامة.

قاضي الحَرام القاضي الذي ينظر في الخلاف الناشيء حول توزيع غنائم الغزو.

قاضي الحلّه القاضي الذي ينظر قضايا الاموال و المواشي.

قاضي الرْقاب قاضي الدم.

قاضي الضيوف القاضي الذي ينظر في الخلاف الناشئ عن عملية المغالطة لإكرام الضيف

قاضي القَلطْه	أعلى مرجع قضائي لدى العشيرة وله صلاحية تعديل السوادي.
قاضي المَثاني	القاضي المختص في قضايا الخيول.
قاضي المْقلدّات	القاضي المختص في قضايا العرض والخيول.
المبشِّر	من يأتي بخبر سار
المْبشِّع	هو الشخص الذي يقوم بعملية البشعة.
مْبيّض الوْجُوهْ	القاضي الذي ينظر قضايا تقطيع الوجه.
المتَوسّد	يقوم بوضع شيء من ملابس المتهم تحت وسادته وفي الصباح يعلن النتيجة.
مْحاسِبْ الرِعْيان	قاضي الرعاة.
المرضوي	قاض لحل الخلاف الناشئ بين الطرفين حول الحل السابق الذي سبق وتوصلا اليه.
مْسوّق الحلال	ينظر في قضايا العدايه وصلاحية المواشي لوفاء الديون.
المَشاهي	القضاة الذين ينظرون القضايا المتوسطة و البسيطة.
مَقْطَع الحق	القاضي البدوي الذي له صلاحية البت بالقضايا.
المقارشي	ينظر في اصل القضية من اجل تعيين القاضي المختص للنظر بها.
مَقْوَدْ الحلال	وينظر في قضايا العدايه وصلاحية المواشي لوفاء الديون ويسمى مسوق الحلال.
مَناقِعْ الدم	القضاة الذين ينظرون قضايا الدم.
المَناهي	القضاة الذين ينظرون القضايا الخطيرة.
المَنْشَد	القاضي الذي ينظر قضايا العرض وتقطيع الوجه.
المْنقّط	قاض يعتمد في قضائه على طريقه تشبه الشعوذة من خلال اشعال نار ووضع البخور والقيام بحركات غريبه ومن ثم يصدر الحكم.

قضايا العرض

الجُرَّة	القضية وتقول (جرة عرض) اي (قضية عرض).
جُرّة مِفْلِس	عملية الخطف حين يفشل الخاطف من الزواج بمخطوفته.

دافعَة كرشْها الزانية التي ينفضح امرها بظهور بوادر الحمل عليها.

الشاكْيه الزانية التي تخبر عن فعلها خوفا من اكتشاف امرها.

الصايْحه الفتاة المعتدى عليها في قضايا العرض الخطيرة .

صايحة الضحى المرأة المعتدى عليها في وضح النهار ويقولون (خلّى ثوبها قدايد وخرزها بدايد).

صايحة المسا المرأة المعتدى عليها ليلا وعليها ان توقد نارها وتخّبر جارها .

الطامِح المرأة التي تهرب من بيت زوجها لعدم قناعتها به زوجا لها.

الطُموح المرأة التي تكثر التهرب من بيت زوجها لعدم قناعتها به زوجا لها.

عاقِبْة السرح وهي الفتاة التي تتأخر في المرعى الى ما بعد الغروب ثم تدعي بان شخصا اعتدى على عرضها ويعتبرون تأخرها قرينة على عدم صحة ادعائها.

العايْفه هي المرأة التي لا ترضى بزوجها و تسعى لإجباره على تركها.

المِتْطرّيه الزانية التي تخبر عن فعلها خوفا من اكتشاف امرها.

مَقْروطَة الحَصا اي أن لها اهل يطالبون بحقها ان لم تكن من خمسة الزوج

لْمِبَيَض من يقوم بالمناداة ببياض العرض او الوجه

قضايا البيع و الشراء

بيع المثاني بيع الفرس مقابل الثمن، بحيث يبقى للبائع الحق بالحصول على المهرة الاولى والثانية من المشتري.

بيع المْقَلفَع بيع الفرس بيعا نهائيا بحيث لا يبقى للبائع أي حق بها.

حِجّة البيع سند البيع المكتوب.

شراء اليمين وهو المال الذي يقدمه الطرف المكلف بحلف اليمين الى الطرف الذي كلفه به لقاء تنازله عن ذلك.

الفايْضه الفرس الام او المهرة التي تفطم بعد مرور مائة ليلة على ولادتها وتسلم الى البائع في بيع المثاني.

ما يقدم لحل القضايا

الاكّال	ما يمنحه صاحب المسروقات لمن يرشده الى مكان وجودها او الى السارق.
البْشاعه	الاموال التي يتقاضاها المبشّع.
بَدَل العَنْوه	اجرة الشاهد.
بعير النوم	وهو الجمل الذي يقدمه قريب الجاني من الدرجة الرابعة الى عشيرة المجني عليه مقابل استثنائه من عمليتي الجلاء والطرد.
جَمَلْ النوم	هو بعير يقدمه قريب الجاني من الدرجة الرابعة الى عشيرة المجني عليه مقابل استثنائه من عمليتي الجلاء والطرد.
حِجّة البيع	سند البيع المكتوب.
حُقّة البيت	مقدارها رباعان من الابل يقدمها الطرف المعتدي الى صاحب البيت الذي استعاره لإجراء الصلح فيه.
الحسنه او الحسنى	حفظ الجميل لفاعله وتورث للأبناء
حَفَار ودفار	اي انهاء القضية على كل ما خفي وبان بمعنى ان القضية ماتت.
الخاوة	ضريبة تتقاضاها العشيرة القوية من الافراد و الجماعات و العشائر الضعيفة.
الديّه	اموال التعويض في قضايا القتل يدفعها القاتل لأهل المقتول.
الرُزْقه	الرسوم القضائية التي يتقاضاها القاضي البدوي من احد الطرفين.
رِزْقة هفو	تؤخذ من كلا الخصمين ولا يعود منها شيء لكليهما
رِزْقة إمْحِق	تدفع من قبل من صار اليه الحق دون المحقوق
رِزْقة مِبْطّل (رزقة باطولية)	الرزقة التي يدفعها خاسر الدعوة.
رِزْقة إمْستَّر	الرزقة التي يدفعها رابح الدعوة.
تثقيل الرزقه	مضاعفة الرسوم التي يتقاضاها القاضي البدوي .

رَسن الفَكاك نوع من الرزقة وتعتبر اول الطريق المؤدي الى انهاء النزاع.

رَسن المال هو المال الذي يدفعه كفيل الوفاء الى صاحب الدين من اجل عرضه على المدين الذي اخل بتنفيذ التزام الوفاء و ذلك من اجل تثبيت حق الكفيل على المدين تبعا للسوادي.

رَمْي الوجه الاستنجاد برجل وجيه لمنع شر او خصومه او اعتداء ليكونوا تحت حمايته لحين حل المشكلة.

الرَضْوه الرزقة التي يتقاضاها المرضوي.

السَهْره جزء من الدية مقداره 16 راسا من الابل يقدمها الجاني ووالده و اخوته.

شاة الخَشّه وهي النعجة التي يجري ذبحها حين تغيير الفرد لعشيرته ايذانا بانتمائه الى العشيرة الجديدة و اعلان ذلك امام الجميع.

شاَة المرعى وهي التي تقدمها عشيرة الى عشيرة اخرى لقاء استعمال مراعيها عن كل شلية من مواشيهم .

شرط الراعي اجرته.

الطْلاعه وهي قطعة من الارض تخصص للشيخ كحصة اضافية زيادة عما يستحقه الافراد الاخرين مقابل ما يترتب على مركزه الاجتماعي من مسؤوليات و اعباء و هذا الاصطلاح موجود عند عشائر الجنوب و يقابله مصطلح (كبرة الشيخ) عند البلقاوية.

الطَلْبَه و هي اما فرس او بندقية او هجين او قطعة ارض يقدمها الطرف الجاني الى الطرف المجني عليه بناء على طلب الاخير.

الطنيب الالتجاء الى شخص او جماعة لطلب الحماية ويقال انا طنيب عليك.

عَلوق العاني وهو رباع من الابل يقدمه الطرف المعتدي الى الطرف المعتدى عليه عند موافقة الاخير على (عطوة الاقبال).

عوارِضْ الدين ومقدارها رباعان من الابل يقدمها الطرف المتهم بعد ان يحلف اليمين و ذلك في قضايا العرض وحدها.

الغُرَّه غرة مدّه	فتاة من أقارب الجاني كانت تساق مع الديّة ليتزوجها احد اقارب المجني عليه و قد الغيت اليوم نهائيا.
إفْراش العَطْوه	مبلغ من المال متعارف عليه يدفع بواسطة الوسطاء لأهل المجني عليه لاتمام إجراء العطوة الأولى بين الخصمين المتنازعين ويدفع فراش العطوة في قضايا الدم والعرض.
الفَلاج	اجرة الراعي.
القَرَش	رزقة المقارشي وهو يحتل الدرجة الثانية في مجموعة قضاة التمهيد.
القَشَطْ	السرقة باستعمال القوة ولصاحب الأموال المسروقة استرداد اربعة امثالها.
قَص	تقدير التعويض عن الجروح العادية .
قَص و ثَّني	مقدار التعويض عن جروح الوجه ويساوي ضعف مقدار التعويض في الجروح العادية .
القْصاصه	رزقة القصاص.
قْطاعة الحلال	رزقة مسوق الحلال.
القَوَدْ	الهدية التي يقدمها فرد او عائلة الى شيخ المشايخ و تكون من الخيول او الهجن الاصلية.
الكَبْره	الحصة الاضافية التي يحصل عليها شيخ العشيرة او الابن الاكبر من تركة والده .
المَدالي	حصة اضافية يحصل عليها عقيد الغزو من الكسب.
ناقِة المَرْتع	ناقة يقدمها قريب الجاني من الدرجة الرابعة بدل جمل النوم الى الطرف المجني عليه مقابل استثنائه من عمليتي الجلاء والطرد لتمكنهم من التمتع بمراعي العشيرة كما يسمونها حقة المتع.
النَقِطْ	رزقة المنقط.
الهوبجيّه	جزء من الدية مقدارها 34 راسا من الابل يقدمها اقارب الجاني حتى الدرجة الخامسة الى الطرف المجني عليه.

الوَدِى الأموال التي يقدمها افراد القبيلة الى شيخ المشايخ لدفعها الى الدولة وهي تشبه عملية التلزيم عند الفلاحين ، وهي تختلف عن الخاوة.

الوْساقه حبس مال الغير من اجل الحصول على حق يدعيه الواسق.

مفردات لها دلالات و معان تشبيهية يعرفها اهل البادية

إدْلاج اعتراف ويقولون (لا لسان ايلُطْ ولا إيدٍ تخط) اي لا لسان يتكلم ولا يدٍ تكتب

بِحُطو بالدم خمسة المعتدي يشاركون معه في المسؤولية

تَبْييضْ الوجه نوع من اعادة الاعتبار او الاعتراف بالجميل ويقوم بهذه العملية احد الطرفين.

تَسْويد الوجه نوع من التعزيز والتشهير بصاحب الوجه الذي قصر في تنفيذ ما التزم به و يقوم بعملية التسويد الطرف المتضرر من هذا القصور.

تَقْطِيع الوجه اخلال الطرف الملتزم اتجاه صاحب الوجه بتنفيذ التزامه وبذلك يكون قد ارتكب جريمة تقطيع الوجه.

تَقْويم صاحب الوجه حين يطلب احد الطرفين من صاحب الوجه (الكفيل) العمل على تنفيذ ما التزم به الطرف الاخر.

ثلاثه من خشْم تسعه وتعني ثلاثة مناشد ، وثلاثة عقبي ، وثلاثة مناقع دم .

حَزْ العراقيب اللغو اي ذم الانسان بغيابه.

حقّاني لا يعرف بين الناس سوى الحق .

الخَش بالدم تغيير جنسية البدوي من عشيرة الى اخرى.

خَط ْالقْضاه تسميتهم عن طريق خط اي رسم على الرمل و يسمى هذا الخط باسم القاضي و يقولون (هذا خط فلان).

الخَمْس الاقارب من الدرجة الاولى و حتى الدرجة الخامسة.

خلي الشهوه محايد

جرن الدم	أي وقت الدم وهو وقت مخصص لمعاينة اثر الضربة وتقال كلمة جرن في غير موضع، مثل جرن الزرع وجرن الزيتون
الدْخاله	أن يضع الشخص اهله وماله او حقه الذي يدّعيه عند خصمه بوجه من يقدر على حمايته او تحصيل حقه.
الدَغيله	هو القتل المصحوب باخفاء الجثة.
دفّاه وعفاه	تعني ان كفيل الدفا قد نفذ جميع التزاماته تجاه الطرف المعنى بها.
دَفِنْ الحَصى	اتفاق الطرفين على ان تكون صلاحية القاضي (مطلقة) للبت في جميع الطلبات الناجمة عن القضية.
الدَليخَه	هو القتل المصحوب باخفاء الجثة و هو نفس الدغيلة، كذلك قتل الضيف يسمى دليخه.
الذاهْبِه	المفقودة يقال (الناقة الذاهبة) اي المفقودة.
الذْوارِبْ	أسباب رد الشهود (عيوب الشهود).
ذَواريب الخيل	عيوب الخيل.
رَدْ النقا	تحدي من طرف على طرف اخر واعلان للحرب.
راي فاصل	رأي سديد سليم
الزْبانِه	و تعني الدخالة.
الزودَه	الانحراف عن سوادي البدو.
الساري بْغطاه	الضيف الذي يسرق مضيفه.
السالْفَه	الحادثة القضائية السابقة.
السامْعَه	شهود البشعة او التنقيط او التوسيد.
السبُور	اشخاص ترسلهم العشيرة الغازية للتجسس على العشيرة المغزية لمعرفة مقدار قوتها ونقاط الضعف بها.
السْلَع	وتعني الطلبة.
سَمْع و جمْع	المجلس القضائي المزدحم بالأطراف المعنية والمشاهدين.
سواتي مِستيّه ودروب ممشيّه	الأمور المتعارف عليها بين الناس

السوادي الأعراف القضائية عند البدو.

سوالِف العربان سوادي البدو وتعني السوابق القضائية عندهم.

سَومْ الحق رفض قرار القاضي البدوي ويسمى النكت ايضا .

الشاهد المْجمَل الشاهد الذي قرر القاضي رد شهادته.

الشَومَة السماح اي الفوات ويقابل العفو بالاصطلاح الحديث.

الصّايح الشخص الذي ترسله العشيرة الى العشائر الاخرى من اجل طلب النجدة، او هو الذي يقوم بدعوة عشيرته لرد الغزاة عنها.

الطارِد هو الطرف المعتدى عليه.

الطرْدْ الحق الذي ينشا للطرف المعتدى عليه بمطاردة المعتدي بجميع الوسائل للثأر منه و لإرغامه على اتباع السوادي.

طَقْ الأرض وضع اليد عليها بقصد الاستغلال والتملك.

لِطْلابَه موضوع النزاع وجمعها طلايب.

الطُلوع الاعفاء من المسؤولية نتيجة لعملية العد المعروفة. طالع عن الخمسة

طَوفْ الحق الطعن بقرار القاضي.

الطَوْلَه الانحراف عن سوادي البدو.

الطِيبه وتعني الصلح.

عارِكْ ذيله يتدخل في ما لا يعنيه

العَّد عملية تجري بين اقارب الجاني لتحديد مسؤولية كل منهم على ضوء ذلك .

العَّداد خبير الانساب الذي يقوم بعملية العد في مجلس خاص يعقد لهذه الغاية.

العوايِد الاعراف القضائية وهي نفس السوادي.

العَوَجْ الانحراف عن السوادي.

غَزْ الرّايه ويعبر بها عن اعلان الصلح بين الطرفين اذ يمسك احد افراد الجاهة قطعة من القماش الابيض و يربطها بعصا ثم يلوح بها دليلا

على انهاء الخلاف و احلال الصلح ثم يعلقها في مقدمة البيت ، ويقولون: (غز رايته ومحى سايته).

الفالِج رابح الدعوى نتيجة لعملية التقاضي.

الفَدِع القتل مع التشهير والتعذيب.

فكّاكات اللآجال اعذار التأجيل المقبولة عند البدو.

الفَوال هو البداة او التفويل.

فَورِة الدم مدتها ثلاث ايام و ثلث و تبدأ بعد ارتكاب الجريمة مباشرة و تسمى(المهربات المقربات او المسربات).

الفودْ الكسب الناتج عن عملية الغزو.

الفلْج نقض الحكم الغيابي اذا ثبت غياب احد المتخاصمين بعذر غير مقبول ويقال مفلوج حكمه اي منقوص.

القِبيل العدو في غير حالات الحرب.

قَرْطْ الحصى حين يتفق الطرفان على حصر صلاحية القاضي للبت بطلب واحد من القضية دون الطلبات الاخرى.

القَصْ تتبع خروج الذرية من الجد الاول للعصبة من الذكور الى الطبقة الخامسة و يقال (قص الحصان عند اهله).

القَصير وهو الذي يلجا الى عشيرة غير عشيرته للاستئناس من وحشة الصحراء فقط.

القِضيب الشخص الذي يلقى عليه القبض من قبل عشيرة معادية بدون حرب.

قَطْع الحق البت بالقضية.

القْلاعَه جمعها (قلايع) و هي المواشي و الاموال التي يكسبها الغزاة نتيجة لعملية الغزو.

القَوماني العدو اثناء حالة الحرب و يقابله بالمعنى (الصاحب).

الكْباره التمثيل امام القضاء البدوي.

اللائْحة جروح الوجه و يسمونها (هوايا الوجه).

المْحيّرات	الأشياء المستثناة من عملية الجلاء.
المْحيفات	القضايا المخزية في مجتمع البادية.
المْخامْسي	الذي يتزوج من امرأة حامل.
مخسسّة الِدين	الذين يَرِدون لإثبات اسباب رد احد الشهود.
المْراوي	خبير الاراضي حين يرد شاهدا في قضايا الاراضي.
إهْواه	ضربه ويقال (إهْواة وجه) اي ضربه في الوجه
إطْلابه (طلبه)	قضيه او حق
المُري	هو قصاص الاثر وخبير القيافة.
المْريِّج	الحصان او الفرس التي قتل خيالها اثناء القتال و هي من حق القاتل.
المِزْبان	هو الشخص الذي يساعد الدخيل بالحماية او تحصيل حقوقه ويشتهر بين البدو بهذه الصفة الجيدة.
المِسْتدمي	الطرف الجاني و اقاربه ويسمونهم (اهل الدم).
المْسيِّر	احد افراد العشيرة حين يزور بيتا آخر من بيوت نفس العشيرة.
مشمّس	مهدور الدم.
المَطْرود	الطرف المعتدي.
المَظْلوله	اتهام عدة اشخاص بارتكاب جريمة معينة لم يعرف الفاعل الحقيقي من بينهم و لذلك توزع المسؤولية بينهم بالتساوي.
المْعزِّب	المضيف.
المعيار	الذم والتحقير الوجاهي.
المْغالَطَه	اصرار طرفين او اكثر على الاولوية في اقراء الضيف.
المَغْبوشه	هي نفس المظلوله.
مْغبِّطة الشهود	هم مخسسة الدين.
المَفْدون	خاسر القضية بسبب اخلاله بالإجراءات القضائية.
مَفروشه عَباتُه	مهدور دمه.
المَفْلوج	الذي يخسر الدعوى نتيجة التقاضي.

مَقْعَدْ الحق مجلس القضاء

مَقْطع الدم الحد الجغرافي الفاصل بين ديار العشائر المختلفة ومجرد تجاوزه يكون مكانا للجلاء.

المَلَّم ويعني (بيت الخط).

الملوِّذ على قصراه وهو الذي حاول الاعتداء على عرض قصيرته.

المْناسَفِه اتهام كل منهم للاخر بارتكاب الجريمة.

مْنقِصّة الشهود هم مخسسة الدين.

المنيّخ الشيخ الذي يملك صلاحية احلال السلام مع العشائر الاخرى.

المِنيع الشخص الذي يقع اسيرا اثناء الحرب بين العشائر.

المِنيّل الشخص الي هرب من ساحة المعركة و قد لطخ وجهه او ملابسه بالنيلة.

المْهربات مدة ثلاث ايام وثلث وهي تبدا من ارتكاب الجريمة وتسمى ايضا فورة الدم.

المِهلْكات القضايا الخطيرة الهامة.

النَداعه السرقة ويسمى السارق (الندوع).

النْزالِه هي وليمة تقيمها العائلة المقيمة في الموقع تكريما للعائلة التي نزلت بجوارها حديثا في نفس الموقع المذكور.

النَطاله السرقة ويسمى السارق (النطول).

نَقالة النعش الذين يشهدون على اقوال المحتضر وتصرفاته.

نقضْ الحق هو نقْض الحكم واللجوء لقاضٍ آخر (استئناف)

الهافي الساقط تبعا للسوادي ويقال (الحق الهافي) تعبيرا عن الحق الساقط عرفا الذي لا تجيز السوادي المطالبة به.

هَرْجْ حَكي كلام

هَرْج القفا ذم الاخرين بغيابهم.

الهوايا جرائم الضرب و الجرح.

الوجه ويعني الكفالة او الضمان فاذا قلت (عليها وجهك) تعني عليها كفالتك وضمانتك.

الوْرود الشهود.

الوغِيث او الوغيف خاسر القضية حين تثبت ادانته عن طريق البشعة.

وفَّاه وكفَّاه تعني ان كفيل الوفاء قد نفذ جميع التزاماته تجاه الطرف المعنى بها.

انا اقول : دَيْ اي انه يطلب حقه بلسان وعلى خصمه ان يوافق دون جدال.

وهو يقول: ايْ

السّودا ينادي بان راية المعتدي عليه سوداء من لون لباس المرأة (المدرقه) او يهز بيته (بيت الشعر) او بوضع رجما من الحجارة السوداء لمن اساء له ولم يعطه حقه

مفردات صريحة المعاني

أبو حجتين هو المدعى اذ ان له الحق بأن يبدأ بحجته الاصليّة ثم يرد على حجة المدَّعي عليه بحجة اضافية.

احتج سرد الحجة.

الاسناد اعتراف متهم على آخر.

البادي هو الرسول الذي يبعثه احد طرفي القضية الى الطرف الاخر لحثه على اتباع السواتي.

بايِقْ خَويّه الذي يغدر برفيقه.

البْداه حق اعتراض القريب على تصرفات قريبه.

البشْعَه وهى لحس حديده محماه على النار(المحماسة) وتعتبر احد الأدلة التي يعتمد عليها القاضي، ويلحسها المتهم ليثبت انه بريء ويقال انها إن حرقت لسانه فإنه (موغوث) وان لم تحرق لسانه فهو برئ.

البلْعَه وهي البشعة و تعتبر من وسائل الاثبات في القضاء البدوي .

بيت الخَط ان صاحبه يعيّن نوع القضية والقاضي المختص للفصل بها.

بيت الشَعَر البيت الذي تسكنه العائلة البدوية وهو قسمان (الشق) للضيوف و(المحرم) للعائلة.

بيت الصلح البيت الذي يجري فيه الصلح بين الطرفين وهناك عائلات معروفة يتفاءل البدو باستعارة بيوتها لإجراء الصلح فيها.

التِرثَه	التركة.
التَزميل	امداد الاسرة الفقيرة بالزمل اي الأبل من اجل حمل بيت الشعر والاثاث وافراد الاسرة أثناء عملية الرحيل من مكان الى اخر.
تطويل الخط	استبعاد القاضي عن طريق تطويل خطه.
التَفْويل	وتعني البداه.
التَنْقيط	احدى وسائل الاثبات عند البدو من خلال المُنقط.
التَوْسيد	احدى وسائل الاثبات عند البدو يقوم بها المتوسد.
جَمّل الشاهد	طلب رده.
خَلفَه	ناقة حلوب.
الجار	هو الذي يجاور افراد اخرين من نفس عشيرته ، هذا هو الاصل.
الجاهه	مجموعة من وجهاء الناس يتوسطون لدى عشيرة المجني عليه لإنهاء النزاع و احلال الصلح بين الطرفين.
الجلوه	انتقال الجاني واقاربه حتى الدرجة الخامسة عن ديرة العشيرة الى ديرة اخرى في حماية (وجه) يكفل لهم الحماية.
الجْلِوي	هو الجالي ويجمعها البدو (اجْلويه).
الجْهاز	ما تأخذه العروس من بيت اهلها الى بيت زوجها.
الجِيره	هدنة قصيرة بكفالة طرف واحد و الاصح انها استجارة احد الطرفين.
حَجْر الارض	وضع اليد عليها بقصد الاستغلال و التملك.
الحُجّه	الاقوال التي يدلي بها طرف القضية امام القاضي المختص (البيّنة)
الحجَّيج	هو الممثل القانوني لاحد طرفي القضية وهو يتحدث باسم ذلك الطرف و قد يكون الكبير او غيره.
الحَدَيد	جار الارض ، الذي يحدها.
الحَرامي	السارق و الاصطلاح مستحدث من كلمة (حرام).
حُقّان	القضايا البدوية.
الحَقْ الثقيل	قرار الحكم الذي يأخذ بالظروف المشددة و يلجأ الى تشديد العقوبة.

الحَق المْسطّر قرار الحكم القطعي الذي لا يقبل اي طريق من طرف المراجعة.

احْكارْ البيت الاعتداء على حرمة المنزل.

الحُوطَه الدائرة المخصصة لحلف اليمين.

الخاين السارق و يقولون (الخونه)عن السرقة.

الخَونَه السرقة.

الدْموم قضايا الدم.

الدَمَويَّه مفردها(دموي) و تعني اهل المجني عليه.

الديرَه منطقة العشيرة.

الرُبْعه (ربعة البيت)هي المساحة الواقعة بين الكاسر و الواسط او بين الواسط و الواسط في بيت الشعر.

الرحيل هو انتقال بيوت العشيرة من موقع الى اخر.

رسَنْ الخيل سلالة الخيل.

الزَّلّه الخطأ يقال (إهْواة زلة) اي جريمة الضرب بطريق الخطأ.

الزْماله الركوبة.

الزَمِلْ الابل.

اشْراد الاقران الذي يفر من منازلة قرينه عند تلاقي الجمعين.

الشِق قسم من بيت الشعر مخصص لاستقبال الضيوف و اقامتهم.

شويِّر مرته الشخص الذي يستشير امراته في اموره و ينفذ رايها و تعتبر من (قضايا المعايير).

الطير هو الصقر، يقول البدو(اللي ما يعرف الطير يشويه).

الصَميله ما يتقاضاه كفيل الدفا والوفا كل واحد من مكفوله

العدَّايه اخذ ماشية الغير من اجل اقراء الضيف.

العَدوله شركة المواشي.

عَذاريب الخيل عيوبها.

العَرَب هم سكان بيوت الشعر (البدو) و يقابلهم الفلاحون و هم سكان بيوت الحجر.

عَرْض الحق استئناف قرار القاضي.

العَرْكة الكونة وهي اقل من المعركة.

العَزَبه المرأة المطلقة او الارملة التي توفى زوجها.

العَطْوه هدنة مؤقتة تستمر لمدة محدودة تضمن عدم تفاقم الامور بين طرفي النزاع وتمهد لحل الخلاف

عَطْوة اعتراف مهلة زمنية يحدد وقتها الخصوم ، وهي بمثابة اقرار من الجاني بارتكابه الجريمة

عَطْوة اقبال هي هدنة وتعتبر نهاية العطاوي تؤخذ لمدة سنة وفي نهايتها يحق للجاني أن يقبل على بيت المجني عليه بمصاحبة جاهة كبرى لدفع الحق والإصلاح وغالباً ما تكون في حالات القتل وجرائم العرض.

عَطْوة امهال مدة محدودة لإمهال المعتدي وعشيرته ان يتدبروا امورهم وهي المدة التي يسعى خلالها (الوجه) الى الصلح بين الطرفين.

عطوه تامه تشمل الجاني وعشيرته دون استثناء.

عطوه على حي اذا كان المجني عليه ما زال حيا ولكنه في مرحلة الخطر.

عطوه على ميت اذا كان المجني عليه قد مات.

عَطْوة فورة الدّم ثلاثة ايام تعطى للمعتدي لكي لا يتم الاعتداء عليه ويحق له الرحيل او الجلاء ويسميها البعض المهربات المسربات او المتربات.

عطوه ناقصه عطوة لا تشمل الجاني.

العقيد هو قائد العشيرة الحربي.

العْلوم هي الاخبار وحين يسأل البدوي بدويا اخر (وش العلوم) فانه يبدا الاجابة بقوله (ستر الله يدوم) ثم يسترسل بالإجابة.

الصّك اتفاق مكتوب على الورق يكتب اثناء وجود الجاهة في مكان الصلح (صك عطوه)

إصْطلحوا تم حل النزاع او الخلاف بينهم (تصالحوا)

وجه الجاهة الرجل الذي يترأس الجاهة ويتحدث باسمها

العَليم هو زعيم العشيرة السياسي.

الغَريم العدو او الطرف الثاني في النزاع.

الفَزْعه تجمّع افراد العشيرة من كافة مناطقها للدفاع عن نفسها و استرداد حقوقها.

فنجان الجاهه وهو فنجان القهوة الذي يتناوله اكبر افراد الجاهة مركزا او سنا ويمتنع عن شربه حتى يستجيب صاحب البيت لطلبه.

فنجان الثار وهو فنجان القهوة الذي يشربه احد افراد العشيرة استعدادا للثأر من طرف اخر اعتدى على عشيرته.

الفَوات التنازل عن الحق بدون مقابل وذلك عن طريق السماح.

القْويلي شخص ينقل الاحاديث بقصد بث الفساد او النزاع بين الناس.

الكاسِر هو عامود الخشب الذي يكون في طرف بيت الشعر ويبنى عليه البيت من طرفيه ويوجد كاسران لكل بيت شعر مهما كبر او صغر.

الكِبير (كبير الشخص) هو الشخص يراقب تصرفاته وله حق الاعتراض عليها كما ان له ان يمثله امام القضاء البدوي في اية قضية.

الكدّه الذهاب بجاهة الى المعتدى عليه .

الكِفيل هو الذي يضمن حقوق احد الطرفين عند الطرف الاخر.

كِفيل الدفا هو وجه من قبل المجني عليه يتكفل بحماية الجاني واهله وبالتزام اهل المجني عليه بعدم نقض ما اتفق عليه اثناء العطوة .

كِفيل الوفاء وهو وجه من قبل الجاني يتكفل بإيصال ما حكم به القاضي و اتمام ما اتُّفق عليه في العطوة.

اللّغو الذم والتحقير الغيابي.

اللّف الانتماء الى العشيرة عن طريق الولاء لها و ليس عن طريق النسب.

المَبْرنة الشهود الذين يصحبهم الخاطف في قضايا العرض.

المثبِّر هو الشيخ الذي يملك صلاحية اعلان الحرب على العشائر الاخرى.

المِثِيلات	السوابق القضائية عند البدو.
المَجْلى	المكان المخصص لجلاء اهل الجاني.
المَحاسْ	المساحة المحيطة ببيت الشعر وهي حرمة البيت.
المَحْرَم	جزء بيت الشعر المخصص لسكنى العائلة اما الجزء الاخر فهو المضافة و يسمى الشق.
مخْلفات المواعيد	هي اعذار التأجيل.
المِخلويّه	التشاور مع الاخرين سرا في احدى زوايا البيت.
لِمرْحْلين إكْثار ولِمْنزلين إقْلال	يقال عندما يتداول البعض أحاديث بقصد اثارة الفتنه بخصوص المشكلة .
مَدْ الحِجّه	سردها.
المْراح	هو المكان الواقع أمام بيت الشعر ويخصص لمبيت الحيوانات.
المْرتَعْ	المرعى.
المْرفَعانيه	الطعن في قرار القاضي بطريق الاستئناف.
المِرْياع	وهو كبير الغنم البيضاء وهو الذي يقودها وتسير وراءه.
المْشوره	التشاور مع الاخرين.
المَعْنَد	هو نفس الساحة التي تقسم بيت الشعر الى قسمين (الشق للضيوف و المحرم للعائلة).
المْقاصره	عملية التقاضي في القضايا الناشئة عن شراكة الخيول بالبيع والشراء.
المَقْصورات	القضايا المستعجلة.
المُقْلده	ناقة يركبها احد افراد العشيرة من اجل طلب النجدة من العشائر الاخرى .
المَغْفَرْ	المركز الامني
مَكْبور	له كبير مسؤول عنه ولا يستطيع التصرف بدون موافقة هذا الكبير.
المْناداه	احدى وسائل الاثبات عند البدو.

المِنيح امداد الاسرة الفقيرة بالمنوحة التي تكون من النوق او اناث الماعز او الاغنام الحلوبة لتستفيد الاسرة من حليبها ثم تعيدها الى اهلها بعد انتهاء موسم الحليب.

الواسِط هو عامود الخشب الذي يكون في وسط بيت الشعر ويبنى عليه البيت المذكور وتتناسب مساحة بيت الشعر طرديا مع عدد الوسَّط.

الواسِق هو الذي يقوم بعملية الوساقه، وهي حبس مال الغير من اجل الحصول على حق يدعيه.

وِغيثْ وتقال للمتهم الذي لا يستطيع إثبات براءته مع وجود قرينة قوية على ثبوت التهمة عليه (وتقال ايضاً لمن تثبت عليه التهمه عند البشعة).

البِشْعة وهي طريقة قضائية يتم اللجوء إليها في حال عجز المتهم عن إثبات براءته وعدم قبول الطرف الآخر بحلف اليمين، بحيث يتم الذهاب إلى المبشّع، وهو شخص توارث مهنة البشعة عن أجداده، وتكون عملية البشعة بأن يسخن المبشع أداة الحمس ثم يقوم المتهم بوضعها على لسانه فإن ظهرت علامة الحرق على لسانه فيكون المتهم غير بريء وإذا لم تظهر علامة فإنه يكون بريئاً.

عَطْوهْ هي فترة زمنية يمنحها أهل المجني عليه للجاني وأهله للجلاء والابتعاد عنهم ومدتها ثلاثة أيام وهي العطوة الفورية ثم يتم تمديد هذه العطوة لفترة أطول

دَخالة أو دَخيلْ الشخص الذي يستجير بآخر ويدخل عليه أي يكون في حماه

عادات اجتماعية مختلفة

الاحتطاب

فَهَدْ النار	فتح كوّتها من منتصفها وجمع جمرها المتقد إلى وسطها.
الحطّابة	المرأة تذهب إلى الأماكن التي يجمع منها الحطب، والجمع حطّابات، والمكان المعني ، مِحْطاب.
الشَّليف/ الشِّلفان	وعاء من النسيج على شكل كيس كبير وفتحته في عرضه، ويُعبّأ بالقش وغيره .
الجلّة	مخلفات الابقار، وعند الفلاحين تسمى(لَطِعْ)
الحَرَز	مخلفات الإبل، والواحدة حَرَزِه.
البعر	مخلفات الاغنام .
المِخْلاة	كيس من قماش أو نسيج مستطيلة، يُجمع فيها ما يمكــن التقاطـــه.
الدْقاق	أعواد الحشائش ومخلفات الزروع.
إمْراح/ مُرْح	المكان الذي تبيت فيه قطعان الماشية عند بيوت الشعر.
الشَّليَّة	القطيع من الضأن والماعز، والجمع شلايا.
جُول الحرز	جمع الحرز بخفّه براحتي اليد عن وجه الأرض.
جُرْزة	ملء قبضة الكف من أعواد القمح بعد جفافها، والجمع جُرَز.
القَصَل	هو أعواد الأعشاب والزروع التي تمتد طولاً، والواحدة قصلة.
الشيح	شجيرة برية ذات فروع لينة لها رائحة زكية.
القيصوم	شجيرة برية ذات فروع لينة لها رائحة زكية.
البلاّن	شجيرة برية لها رأس كالمكنسة، وتستخدم لسقف البيوت الطينية.

الحِلْس دثار سميك من النسيج يقي ظهر الحمار مما عليه من أحمال الحطب.

الغوف غصون الأشجار وهشيم الأعشاب التي تحمله السيول ليعلق على جوانب مجاري المياه.

إهْوداة/ هواديك هي الأثافي أو اللدايا حول موقد النار.

لِثْفال قطعة مربعة من القماش ترتد أطرافها على وسطها لحفظ الخبز وحمايته من الجفاف.

الرِتَم شجيرات تنبت في التلال ، وهي للحطب.

الفِرِس شجيرات تنبت في التلال، وهي للحطب.

العَجْرم شجيرات تنبت في التلال، وهي للحطب.

الرَّفْث شجيرات تنبت في التلال، وهي للحطب.

العضو شجيرات تنبت في التلال، وهي للحطب.

الشَّنان شجيرات تنبت في التلال ، وهي للحطب.

الغَضَى شجيرات تنبت في التلال، وهي للحطب.

القدّوم فأس صغيرة وهي من أدوات الاحتطاب، أحد نصليه طويل مدبب والآخر عريض حاد.

الذبائح

الذبائح بالقرابين شعائر دينية ووثنية، وكانت تعرف بالقرابين والدافع لتقديم الذبائح هو استعطاف للآلهة عند الوثنيين ورب العالمين عن أهل الكتب السماوية .

ذبيحة الأضحية الشاه التي تُذبح في عيد الاضحى ، سواء كان ذلك في عرفات أو في موطن اقامة الرجل.

ذبيحة البيت أو الدار شاه يذبحها الرجل الذي ينصب بيتاً من الشعر أو يقيم بناء من الحجر

ذبيحة البيدر شاه يذبحها الناس عند الانتهاء من دراس البيدر وخزن المحصول.

ذبيحة الباطون ذبيحة تذبح عند الانتهاء من سكب الاسمنت على شبكة حديد السطح ويقال لها ايضا ذبيحة (العَقْده).

ذبيحة الجورعة الجورعة ما ينهيه الناس بعد انتهاء الحصاد وفي هذه الاثناء يحق لرعاة الاغنام ان يدخلوا اغنامهم الى الحقل لتأكل ما تبقى ،عندئد يذبح صاحب الشأن شاه عند الانتهاء من الحصاد.

ذبيحة الجاهة وهي شاه أو أكثر يذبح لإطعام مجموعة الناس الذين جاءوا لطلب العروس او لحل مشكلة.

ذبيحة الجيرة وهي ذبيحة يذبحها الرجل المقيم لمن نزل في الحي او الحارة ثم ليقوم النزيل بدوره بذبح شاه يدعو لها اهل الحي او الحارة فيما بعد.

ذبيحة الحصيدة تذبح عند البدء بالحصاد ويسمونها ايضا ذبيحة المنجل.

ذبيحة الزواج ذبيحة يذبحها العريس ليلة زواجه

ذبيحة الفاردة أو القطار ذبيحة الغداء لمن يأتون لاخذ العروس من بيت أهلها الى بيت العريس.

ذبيحة الخمسان هذه الذبيحة تذبح عند المسلمين ايام زيارة النبي موسى يقابلها ذبيحة العشيات عند النصارى وموعد هذه الذبيحة ليلة الخميس الاول من شهر نيسان

ذبيحة الرضوة هي التي تذبح طعاماً للمتراضين بعد خصام

ذبيحة النذر ذبيحة تذبح وفاءً لنذر نذره .

ذبيحة العقيقه تذبح للمولود الذكر والانثى (ذبيحتان للذكر وواحده للأنثى)

ذبيحة السقاء تذبح بعد الاستسقاء .

القنص والصيد

الشَيهانَهْ من الجوارح فصيلة الصقور تمتاز بالسرعة والخفة والمناورة.

البَكَهْ من أنواع الشياهين بحجم الحمامة البرية.

أم طوق من أنواع الشياهين طوق ريش ابيض حول الرقبة يختلف لونه عن باقي الريش.

شبُّوطهْ	نوع من الشياهين اكبر حجم من ام طوق.
المَثْلُوثَهْ	شيهانة متوسطة الحجم اكبر من الشبوطة.
القَوْسَّيهْ	اكبر حجم من المثلوثة.
الكاْملَةْ	الأكبر حجماً بالشواهين.
الطيور الاحرار	من الجوارح اكبر حجماً من الشياهين وأقل سرعة واكثر قوة من الشياهين.
الوَكْري	طير مقيم لا يهاجر.
الحُر	اكبر حجم من الوكري مهاجر واقوى من الوكري.
الوافي	أكبر حجماً من الحُر.
القَطامي	اكبر حجماً من الوافي عرضه أكبر من باقي الصقور.
النادِرْ	تتميز بحجمها الكبير والوان ريشها النادرة.
الجير	مهجن بين شيهانة وصقر.
الخرينج	صغير الارنب.
الخْزيزي	ذكر الارنب.
العَدنَه	انثى الارنب.
المْريعي	طائر السمان المهاجر.
ام سالم	نوع من الطيور كثيرة التغريد في فصل الربيع.
القُمْري	فصيلة من الحمام يهاجر على ضوء القمر.
الطْبوقي	القبرة ذات لون اسود تعيش بين الصخور.
الكحَليّة	قبّره يوجد هاله سوداء حول عيونها وكأنها مكحلة.
الزّرْعِيَّةُ	القبّرة المتوّجه.
حَمامْ برّي	نوع من الحمام يعيش في البر.
الدويري	طيور صغيره تكثر في الآبار والمغاير
القَطا	من الطيور المهاجرة على شكل جماعات له صوت مميز يتشاءم منه الفلاح.
الكِدْري	نوع من أنواع القطا المهاجر.

المَعاغْ	نوع من أنواع القطا ذو صوت مميز.
إقْريقْعَهْ	قفص يوضع عليه حلقات دائرية ويوضع داخله الجربوع.
الثّقل	شبكة وبعض الريش توضع في رجل جارح تم صيده ويطلق في الجو لإيهام الصقور بأنه يحمل صيد.
الجَرْبوُع	حيوان بري يشبه الفأر من القوارض الليلية.
ام طُوط	البومة
جِفِتْ	بندقية الصيد
زَهاب	عتاد لبندقية الصيد و زهاب تعني ايضا ما يتزود به من طعام ومعدات
الخِشِفْ	صغير الغزال
الحِسِلْ	صغير الضب
الضَّبْ	حيوان زاحف ذو حراشف يعيش في الصحراء
الْحصيني	الثعلب
ابورمال	الضبع
الفّقيجي	طائر يأكل الحشرات بحجم العصفور لونه أبيض بني فاتح له ريش أسود في الجناح
البنوّج	حفرة يختبئ بها الصّياد حتى لا تراه الفريسة
الطّريدة	الصّيد الهارب
العَزْبهْ	حقيبة صندوق يوضع فيها أدوات الطبخ لاستخدامها في رحلات الصّيد
مكامن الصيد	مناطقه.
المِتْراس	صخرة يختفي خلفها الصياد.
المِرْقاب	المكان العالي والمشرف الذي تتم منه عملية المراقبة
المِشْراف	رأس الجبل.
الرِّجِم	كومة من الحجارة الكبيرة.
العْيار	التسديد أو الطلق تطلق على الصيد.

القَطر	العيار نحو الهدف.
إجريمة الغزلان	الغزال الكبير.
العَنود	الغزال التي تقود القطيع.
التّيس	ذكر الغزال.
الشّنانير	نوع من الطيور، جمع شنّار.
الحَباري	طائر كبير لذيذ اللحم ويكثر في الصحراء ويتصف بالغباء حيث ينسى اين وضع بيضه.
الحَجَل	نوع من الطيور.
النّيص	نوع من الحيوانات البرية له حراب كالسهم.
حراب النيص	ريش جناح النيص يُطلقه كالسهم.
الوَبر	حيوان بري.
الخَلا	البَر.
المَفَالي	أماكن رعي الصيد.
جَفَل	خاف وهرب، رأى الصياد فجأة وهرب منه.
البيْرق	قماش مخطط يختفي خلفه الصياد.
القطا	نوع من الطيور ورد ذكره في الامثال العربية (اصدق من قطا).
العقاب	نوع من الطيور الجارحة .
الغراب	نوع من الطيور يتشاءم منه العرب .
الصقر	نوع من الطيور الجارحة .
النسر	اضخم انواع الطيور الجوارح .
النمر	نوع من الحيوانات المفترسة
الوحش	كل حيوان بري خطير
الضّبع	حيوان أكبر من الكلب ، وذيله عريض.
الحصيني	الثعلب.
الواوي	إبن أوى
الزوّادة	(طعام الصياد).

مطاليع الخلا	الخلاء امتحان للرجال.
الصيد حظ	الصيد نصيب.
الفخ	مصيده للعصافير والطيور تصنع من الاسلاك.
هَجْ	رحل.
المِكَفْرَة	المكان الذي يكمن خلفه الصياد منتظراً ما يود صيده.

الطيور والحيوانات التي تستخدم كطعام لصيد الصقر

الفِّر أو الفرّي	طائر صغير لحمه لذيذ.
الشَّحوم	طائر صغير يشبه العصفور.
السمَّق	طائر صغير.
الحَبارى	طائر كبير لذيذ اللحم ويكثر في الصحراء ويتصف بالغباء.
الجَرْبوع	حيوان من فصيلة الفئران بحجم فأر الحقل.
مِغْلى	مكان الرعي، والجمع مغالي.

صيد الأسماك

الخطّاف	سنارة الصيد
الشاعة	شبكة الصيد الدائرية
الشوار	شبك الصيد المستطيل
السخوة	قفص من الشبك المعدني لصيد السمك
المكانست	شبك على شكل سلة لجمع السمك
العمرة	خيط الصيد الذي تربط به أكثر من سنارة
الصقلة	حجران أو محارتان يوضع فيهما الطعم، ينزلهما الصياد إلى عمق البحر لتجميع السمك للصيد
السمر	الطعم الذي يوضع للسمك
الشنكل	خطاف من الحديد يستعمل لرفع السمك من البحر إلى القارب
الفد	مرساة من الحجارة تربط بحبل لتثبيت القارب

حبل المدّه	الحبل الذي يربط بحجر المرساة لتثبيت القارب
البروسي	مرساة القارب الحديدية
السَرْحَه	رحلة الصيد في عرض البحر
القَنصَه	رحلة الصيد في عرض البحر
العِزبه	طعام ومؤونة الصياد لرحلة الصيد
قوز	لسان بري في البحر(شبه جزيرة)
حَقينة	لسان بحري (خليج)
قوع	الجزر
طمي	مد البحر.
بِرحاية	ساحة.
عَرا	ضحل.
غزير	نسبة الى عمق الماء (غويط) ويقال مطر غزير لكثرة الماء فيه
الهوري	قارب صغير يصنع من جذع شجرة
الدّنقي	قارب صغير الحجم
القَطيرة	قارب متوسط الحجم

النزالة والملحة

العزّام	هو الداعي الى العزومة / الوليمة
راعِية البيت	صاحبة البيت
المِلْحة	هي الطعام الذي يُرمز بضبط الملح عند طبخه والملحة من اعراف البادية في العهود والمواثيق ويصفون الذي يأكل من زادهم ويخونهم (بخاين العيش والملح).
البايق	هو الضيف الذي يأكل من زاد المعزب ثم يخون أو يبوق معزبه / مضيفه وعقوبته مغلظه ولا تقبل شهادته .
المَنوحَةْ	يقوم بعض الميسورين بتقديم عدد من الأغنام الحلوبة لجيرانهم الفقراء للاستفادة من حليبها ولبنها.

الورود والصدور

الورّاد/ الورّادات	كل من نزل الموارد من النساء لجلب الماء الى المنازل وبيوت الشعر.
الجرْن/ الجرون	حفرة تُنقر في قطعة من الصخر الصلب ويفضل الحجر الأسود
القِرطيان	حجر أبيض لين يتخذ منه الجرن المستطيل وفي أحد جوانبه ثقباً
صِنْع	حفرة في الصخر الراسخ في الأرض.
قَطْوة	وعاء مستدير من الصفيح، الجمع قطوات
جابية	وعاء من الصفيح على شكل مستطيل وكانت من جلود الإبل على شكل أحواض
نَشْل الماء	سحب الماء من البئر بواسطة الرشاء
الدّلْو	الوعاء من الجلد أو من الحنتور المستخدم لسحب الماء من البئر، الجمع الدلاء
الفُرعَة	أحد جانبي الدلو ويكون مفتوحاً
العِرقاة	العروة في الدلو
الثقالة	حجر مثبت في طرف الدلو عند إنزاله في جوف البئر حتى لا يظل عائماً على وجه الماء
الَتْح	جذب الدلو إلى الخارج وهو النشل
الرِّشا	الحبل الذي يربط في الدلو لنشله من البئر
الميّاح	الشخص الذي يُنزل إلى البئر للتعجيل بإملاء دلاء الماء، ثم يُخرج بعد هذه المهّمة
الخِزْلة	القطعة القليلة من الماشية، الجمع خِزَل
الرِسل	وهي القطع المرسلة من الماشية إلى الماء
العَطْران	سائل أسود ثمين ذو رائحة زكية يستخلص من شجر الأبهر والأرز يضاف إلى الماء
الرّاويه/ الروايا	وعاء كبير لنقل الماء، من الجلد أو الحنتور
العَلَق/ عَلَقة	دودة حمراء صغيرة، في الماء وتمتص الدم إذا علقت بالجسد

الجِفْر	جفر لجمع الماء والجمع (جفار)
المَطْخ	حوض في الأرض المطمئنة لتهبط إليه المياه القادمة بالسيول والجمع المطوخ
الجَلَد	الماشية دون سن النتاج ومعها المسنّة التي لم تُنتج عامها
الرَّغَث	التي نتجت فَدَرّت ضروعها وتُحلب بعد فطام أولادها
الَورْدِةْ	الورود للماء.
الصّدْرِةْ	الرجوع من عند الماء بعد تعبئة الأوعية وسقاية الحلال.
الجيعة	بئر ماء كبيرة.
البئر	حفرة عميقة لجمع مياه الأمطار.
الصِّنع	جورة صغيرة في الصخر يتجمع بها الماء.
المِزْراب	مسيل الماء من سطح البيت.
طيّ البير	جوانب البئر الدائرية من الحجارة.
طُرْطُب	ما يتبقى من شوائب الزيت في آخر الجرة.
مِنْشِحة	ماء له رائحة.
اِمْصَرِهْدِة	باردة.
ديّاحة	غزيرة.
العِد	النبع.
كرسي البير	مجموعة حجارة داخل البير مركونة على بعضها البعض.
بَلول الريق	الماء القليل.
الظّما	العطش.
دَلْفِة	ماء قليل.

عادات اجتماعية أخرى

المْداعي	عملية قيام أم العريس وبعض النسوة مصطحبين أطفالهن بالطواف على البيوت لدعوتهم لحضور حفل الزواج.
المَدَّة	الوليمة.

خَزْن البنت	منع خروج البنت من البيت إذا بلغت العاشرة إلا برفقة والدتها وبلباس خاص.
النُقّوط	قطع نقدية تقدم للطفل وتوضع في الوعاء الذي يعاد لأهله.
اِزْبون المستجير	الشخص الذي يكرم ضيفه ويحميه ويقدم له المعونة والفزعة لمن قصده وسار إليه.
الجاهَهْ	مجموعة الرجال الذين يأتون لطلب حاجة هامة
زهاب	مونة المسافر (طعام ولبس) تكفي لعدة أيام، كما تطلق على الطلقات النارية والرصاص للمسدس أو البارودة وتُطلق في المناسبات.
كُونِةْ	مشاجرة او عراك أو تلاسن بقصد النهر والتأديب وتأتي بمعنى القتال والحرب.
الطِنيب	وهو الجار، والطنب هو الجوار.
القَايْلَهْ	فترة القيلولة.

الفهرس

الباب الأول
العادات والتقاليد